

Arabische Zucchini-Pfannkuchen mit Hummus

😊 happy-mahlzeit.com/2021/07/18/arabische-zucchini-pfannkuchen-mit-hummus

Zutaten für 2 Personen

Für die Pfannkuchen:

- 1 kleine Zucchini
- 1 Kartoffel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- 1 /2 Bund glatte Petersilie
- 1/2 TL arabische 7-Gewürze-Mischung
- 1/2 TL Zimtpulver
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Chiliflocken aus der Mühle
- Salz
- Pflanzenöl zum Ausbacken

Für den Hummus:

- 200 g vorgekochte Kichererbsen aus der Dose
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Tahin
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zitrone
- Kreuzkümmel
- Paprikapulver
- Salz

Außerdem:

- Petersilie
- Granatapfelkerne

Zubereitung:

Zucchini und Kartoffel waschen und schälen, die Zwiebel abziehen. Kartoffel, Zucchini und Zwiebeln mit einer groben Gemüseribe reiben. Knoblauch abziehen und pressen. Petersilie waschen, fein hacken. Alles zusammen in einer Schüssel vermengen. 7-Gewürze-Mischung, Zimtpulver, Kreuzkümmel, Salz und Chiliflocken mit Backpulver untermischen. Eier und Mehl dazugeben. Alles gut vermengen und ca. 10 Minuten zugedeckt stehen lassen.

Etwas Pflanzenöl in eine beschichtete Pfanne geben und auf mittlere Stufe erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Pfannkuchen formen und auf beiden Seiten goldbraun braten.

Für den Hummus die Kichererbsen in einem Sieb gründlich abbrausen und abtropfen lassen. Den Knoblauch abziehen und auspressen. Zitrone auspressen. Kichererbsen mit Knoblauch, Olivenöl, Tahin und Zitronensaft mit dem Pürierstab pürieren. Dabei so viel Wasser begeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Kreuzkümmel abschmecken.

Die Zucchini-Pfannkuchen auf Tellern anrichten, Hummus daneben geben und mit Paprikapulver, fein gehackter Petersilie, Olivenöl und Granatapfelkernen garniert servieren.

Rezept: Noura Veltrup

Quelle: Die Küchenschlacht vom 12. Juli 2016

Episode: Vorspeisen