



Tülay Sahin

Türkisches Käsefondue mit Pfannenkuchen und Coban-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Käsefondue:

200 g Kasar Peynir
80 g Butter
1 EL feines Maismehl

Zuerst die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, das Maismehl darin goldgelb anrösten. Langsam und nach und nach 300 ml Wasser zugießen. Es muss eine cremige und eher flüssige Konsistenz entstehen. Käse reiben. Zuletzt den geriebenen Käse dazugeben, darin schmelzen lassen und sofort servieren.

Für das Pfannenkuchen:

2 Eier
200 ml Joghurt, 3,5 % Fett
200 g Mehl
1 Pck. Backpulver
3 EL Rapsöl
1 EL Olivenöl
1 TL Salz

Eier, Joghurt, Mehl, Backpulver, Olivenöl und Salz zu einem eher flüssigen Teig verarbeiten. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Rapsöl auspinseln. Mit einem Löffel ca. 10 cm große Teigkuckse in die Pfanne geben und bei geringer bis mittlerer Wärmezufuhr von beiden Seiten goldgelb braten.

Für den Salat:

1 Salatgurke
150 g Kirschtomaten
1 grüne Spitzpaprika
1 rote Zwiebel
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Zitrone
1 EL Sumak
2 EL Granatapfelsirup
20 g Pinienkerne
1 Bund Blatt Petersilie
4 EL Olivenöl

Zwiebel abziehen und hauchdünn in Ringe schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Frühlingszwiebeln putzen. Gurke, Tomaten, Paprika und Frühlingszwiebeln klein schneiden. Alles vermengen.

Zitrone auspressen. Zitronensaft, Sumak, Granatapfelsirup und Olivenöl verrühren und über den Salat geben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und ebenfalls zum Salat geben.

Für den Tee:

Cay

Tee mit heißem Wasser aufbrühen und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.