

Mit Zucchini auf türkische Art

Ein köstliches, schnelles Essen, wenn man nur zu zweit ist oder für sich allein etwas Gutes zubereiten möchte.



Zutaten für 2 Personen:

- 250 g geschälte Kartoffeln
- 150 g Zucchini
- 2-3 EL Butterschmalz (oder Öl)
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL schwarzen Sesam
- 1-2 TL Speisestärke
- ½ TL Pul Biber (oder ein anderes würziges Paprikapulver)
- ca. 50 g Schafskäse

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in dünne Streifen hobeln (wie bei den "Paillasson"), ebenso die Zucchini (das wattige Innere dabei weglassen). Alles in eine Schüssel geben und mit Speisestärke mischen, dabei gleich wieder mit Salz und Pfeffer würzen.
- In einer Pfanne Öl oder Schmalz erhitzen und die Kartoffel-Zucchini-Mischung zu einem Rund in der Pfanne auslegen. Und von beiden Seiten golden backen.
- Sobald beide Seiten golden gebacken sind, mit Sesam und Paprikapulver würzen und mit dem mit der Hand zerbröselten Schafskäse bestreuen.
- Alles soweit erhitzen, bis der Schafskäse zu schmelzen beginnt, und anschließend sofort servieren.