Lauch- Pfannekuchen (Pirasa köftesi)

700

Typ: Gemüse

Quelle: Türkisch vegetarisch, S. 175

Bemerkungen: Diese Lauch-Laibchen überzeugen mit ihrer feinen Note auch Menschen, die eigentlich keinen Lauch mögen.

Zutaten: 2 dünne Stangen Lauch (insg. ca. 350-400 g)
Salz
1 Ei
1-2 EL Mineralwasser oder Wasser
2,5 EL Mehl
1 Prise geriebene Muskatnuss
Sonnenblumenöl zum Braten
1-2 TL Butter
1 TL Salça (Tomaten-Paprika-Mark)
TL Pul Biber (Chiliflocken)

Rezept: Lauch waschen, die äußeren Blätter entfernen, Wurzelende abschneiden. Weißen Teil vom Lauch in ca. 2-3 cm dicke Ringe, grünen in 4 cm dicke Ringe schneiden. In leicht gesalzenem Wasser 4-5 Minuten blanchieren, abseihen und gut abtropfen lassen.

Ei, Wasser, Mehl, Salz, Muskatnuss und Lauch zu einer homogenen Masse vermischen. Öl in einer Pfanne erhitzen und je 1-1½ EL von der Lauchmasse darin beidseitig braten. Fertig gebratene Lauch-Küchlein auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Butter schmelzen, Salça und Chiliflocken kurz darin anrösten und die Laibchen damit beträufeln.

TIPP:
Mit mildem Knoblauch-Joghurt reichen.

GETRÄNK:
Weißwein (Bornova Misket)