



Zucchiniuchen mit Halloumi

Der Zucchiniuchen ist herrlich saftig und durch die Verwendung eines ebenfalls saftigen „Halloumi“ entsteht ein fluffiges Gebilde, das keineswegs gummiartige Charakterzüge aufweist. Denn gummiartig zu sein, sagt man dem Halloumi allgemein nach. Mit frischen Kräutern gewürzt und mit tuffigen Crème fraîche-Nocken serviert ist er selbst an warmen Sommertagen ein Garant für Frische.

Der Zucchiniuchen

Die bauchige Mitte der roten Zwiebel in eher dünne Ringe schneiden. Die Endstücke und den Knoblauch fein würfeln. In etwas Olivenöl glasig andünsten, Zucchini unterrühren und einige Minuten unter Wenden mit dünsten. Crème fraîche und Joghurt verrühren, leicht salzen und mit Zitronenabrieb würzen, Zucchini beiseiteziehen, kurz abkühlen lassen. In einer Schüssel die Eier verquirlen. Mehl mit Backpulver vermischen, hinzufügen und untermengen. Alles mit den Kräutern, Halloumi, Schafskäse und Quark vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Sumach und Pul Biber und reichlich Zitronensaft würzen. In einer gefetteten Backform verteilen und glattstreichen. Bei 180 °C auf mittlerer Schiene backen, bis die Oberfläche gol-



den bzw. der Teig ausgebacken ist. Leicht abkühlen lassen, aus der Form auf ein Kuchengitter ziehen. Mit der braunen Butter bestreichen. Zimmerwarm servieren, hierzu mit gerösteten Pinien- und Sesamsaat bestreuen. Aus der Crème fraîche Nocken formen und auf je ein Kuchenstück setzen. Noch etwas Pul Biber darüber streuen.

Hinweis: **Pul Biber** ist milder bis scharfer Paprika, der in etwa aussieht wie Paprikaflocken. Er wird in vielen türkischen Speisen eingesetzt und heißt auch „Blättchenpfeffer“.

Sumach stammt ebenfalls aus dem Orient und wird seit vielen Generationen zum Säuern verwendet. Das leuchtend rote Pulver hat eine sehr fruchtige Säure und wird über alle Speisen gestreut, denen etwas Säure guttut.

Die gegrillten Zucchini und das Tatar

Aus Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine leichte Vinaigrette rühren. Zucchini- und Radieschenwürfel unterheben. 30 Minuten marinieren lassen. Schnittlauch unterheben. Zum Servieren nochmal kurz kühlen lassen.

Die Zucchinistreifen mit 1 EL Öl leicht bepinseln. In der Grillpfanne, besser noch im Kontaktgrill rösten, bis sie kräftige Grillspuren haben. Auf Küchenkrepp set-

zen, salzen. Abkühlen lassen.

Zum Anrichten den Kuchen mit einem scharfen Messer in Stücke der gewünschten Form schneiden. Die Zucchinistreifen auf länglichen Platten auslegen. Die Kuchenstücke darauf platzieren. Zwei kleinere Stückchen sehen sehr appetitlich aus. Mittels kleiner Anrichteringe das Zucchini-Radieschen-Tatar aufbringen. Mit einigen Kräuterblättchen garnieren.

Zutaten

Für 4 Portionen

Der Zucchinikuchen

Menge	Zutat
500 g	Zucchini (grob geraspelt)
200 g	Halloumi (grob geraspelt)
1	rote Zwiebel
3	Knoblauchzehen
1	Bio-Zitrone (Abrieb)
1 Hand voll	Dill (gehackt)
1 Hand voll	Minze (gehackt)
100 g	Schafskäse (fein gewürfelt)
60 g	Quark (20 %)
3 EL	Olivenöl
6	Eier
50 g	Mehl
1 TL	Pul Biber (oder Chiliflocken)
1 TL	Sumach
2 gestrichene TL	Weinsteinbackpulver
30 g	Pinienkerne (golden geröstet)
2 TL	Sesamsaat (golden geröstet)
2 EL	braune Butter (flüssig)
	Topping
2 EL	Crème fraîche
2 EL	griechischer Joghurt

Die gegrillten Zucchini und das Tatar

Menge	Zutat
6 Streifen	Zucchini
1 bis 2 EL	Olivenöl
	Das Tatar
3 bis 4 EL	rohe Zucchini (feinst gewürfelt)
2 bis 4 EL	Radieschen (feinst gewürfelt)
½ Bund	Schnittlauch (feinst gewürfelt)
	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer, Honig