Flädle-Zigarre mit Tomaten-Soße und Zucchini

Für zwei Personen

Für den Pfannkuchenteig:

250 ml Milch	75 g Mehl	2 Eier
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Butterschmalz	

Für die Käsesauce:

100 g Gouda	2 Frühlingszwiebeln	125 g Sahne
1 Zwiebel	1 EL Stärke	2 EL trockener Weißwein
2 EL Butter		

Für die Panierung:

100 g Pankobrösel	1 Ei	5 EL Mehl
4 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Tomatensauce:

400 g gehackte Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 Sternanis	4 Zweige Majoran
4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Oregano	1 Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Zucchini:

1 Zucchini	2 EL Olivenöl	Salz

Für den Pfannkuchenteig: Mehl, Milch und Eier mischen und zu einem glatten Teig verrühren.
Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Petersilie unter den Teig heben und diesen dünn in einer Crêpepfanne mit Butterschmalz ausbacken.
Den Crêpe auf einem Teller im Kühlschrank abkühlen lassen.
Für die Käsesauce: Die Zwiebel abziehen, halbieren, fein würfeln und in einem Topf mit aufgeschäumter Butter anschwitzen. Die Zwiebeln mit Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Sahne angießen und den geriebenen Gouda in der Sauce schmelzen lassen. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Masse mit den Frühlingszwiebeln vermengen und im Eisfach abkühlen lassen.
Für die Panierung: Die Pfannkuchen mit der Käsemasse bestreichen, einrollen und nochmals 5 Minuten in den Tiefkühlschrank geben.
Das Ei mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Rolle in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den Pankobröseln panieren.
Die Pfannkuchen-Rollen in heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken.
Für die Tomatensauce: Die Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Zucker dazugeben und leicht karamellisieren. Die gehackten Tomaten unterheben und den Sud mit Sternanis, Majoran, Rosmarin und Oregano köcheln lassen.
Die Sauce durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
Für die Zucchini: Die Zucchini mit einem V-Hobel in hauchdünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl kräftig anbraten. Auch Küchenkrepp abtropfen lassen und übereinanderlappend auf dem Teller drapieren und leicht salzen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Mahnert am 05. Juni 2018