

Pumpernickel-Künefe, Schmand-Dip, Tomaten-Chutney

Für zwei Personen

Für den Knoblauch-Schmand-Dip:

200 g Schmand	2 Knoblauchzehen	1 TL Oregano, gerebelt
1 TL Basilikum, gerebelt	Salz	Pfeffer

Für die Pumpernickel-Künefe:

200 g Pumpernickel	100 g Kadayif, Engelshaar	150 g Mozzarella
200 g Butter	1 EL Chiliflocken	Salz , Pfeffer

Für das Zwiebel-Tomaten-Chutney:

1 Tomate	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Zuckerrübensirup	1 EL Balsamicoessig	1 EL mittelscharfen Senf
4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Knoblauch-Schmand-Dip:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen, pressen und mit dem Schmand vermengen.

Oregano und Basilikum zum Dip geben und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pumpernickel-Künefe:

Pumpernickel zerbröseln und in einer Pfanne mit ca. 50 g Butter anbraten. Und mit Salz und Pfeffer würzen. Angeröstete Pumpernickelbrösel jeweils als Boden in die tiefen Teller geben und z.B. mit einem Glas festdrücken. Ein wenig Knoblauchdip darauf streichen.

Kadayif in kleine feine Fäden (1 cm) schneiden und auseinanderzupfen, damit sich alle Fäden voneinander lösen. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, anschließend über Teigfäden geben und alles gut miteinander vermengen.

Mozzarella in feine Scheiben schneiden und jeweils auf dem Pumpernickel-Boden mit Dip geben. Chiliflocken über den Mozzarella streuen. Auf den Mozzarella nun je die Kadayif geben. Pumpernickel-Künefe in den Ofen geben und 18 Minuten backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen holen.

Für das Zwiebel-Tomaten-Chutney:

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Tomaten in Würfel schneiden und Knoblauchzehe abziehen und pressen. Bei mittlerer Hitze Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl anbraten. Deckel auf die Pfanne geben und Zwiebeln ca. 5 Minuten schmoren, bis sie weich und goldbraun sind. Gelegentlich umrühren. Tomaten und Knoblauch dazu geben und kurz mit anbraten. Mit Zuckerrübensirup, Balsamicoessig und Senf ablöschen, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei leichter Hitze köcheln lassen, bis es andickt.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. Dip und Chutney separat zum Künefe anrichten.

Anna Obenauer am 14. November 2024