

# Arabische Zucchini-Pfannkuchen mit Hummus

**Für zwei Personen**

**Für die Pfannkuchen:**

1 kleine Zucchini	1 Kartoffel	1 Zehe Knoblauch
1 kleine Zwiebel	2 Eier	2 EL Mehl
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL arabische Gewürz-Mischung	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver
$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	Chiliflocken
Salz	Pflanzenöl	

**Für den Hummus:**

200 g vorgek. Kichererbsen	1 Zehe Knoblauch	3 EL Tahin
2 EL Olivenöl	1 Zitrone	Kreuzkümmel
Paprikapulver	Salz	

**Für die Garnitur:**

Petersilie	Granatapfelkerne
------------	------------------

Für die Pfannkuchen die Zucchini und Kartoffeln waschen und schälen. Zwiebeln abziehen. Kartoffel, Zucchini und Zwiebeln mit einer groben Gemüsereibe reiben. Knoblauch abziehen und pressen, Petersilie waschen, fein hacken und alles zusammen in einer Schüssel vermengen. Anschließend Sieben-Gewürze-Mischung, Zimtpulver, Kreuzkümmel, Salz und Chiliflocken mit Backpulver untermischen. Zum Schluss die Eier und das Mehl dazugeben. Alles gut vermengen und ca. 10 Minuten zugedeckt stehen lassen.

Etwas Pflanzenöl in eine beschichtete Pfanne geben und auf mittlere Stufe erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Pfannkuchen formen und auf beiden Seiten goldbraun braten.

Für den Hummus die Kichererbsen in einem Sieb gründlich abbrausen und abtropfen lassen. Den Knoblauch abziehen und auspressen. Zitrone auspressen. Anschließend Kichererbsen mit Knoblauch, Olivenöl, Tahin und Zitronensaft mit dem Pürierstab pürieren. Dabei so viel Wasser begeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Kreuzkümmel abschmecken. Petersilie fein hacken.

Arabische Zucchini-Pfannkuchen auf Tellern anrichten, Hummus daneben geben und mit Paprikapulver, Petersilie, Olivenöl und Granatapfelkernen garnieren, anschließend servieren.

Noura Veltrup am 12. Juli 2016