

# Marokkanischer Pillekuchen

## Für 4 Personen

2 Zwiebeln	5 Tomaten	8 große Kartoffeln
130 g Mehl	250 ml Milch	5 Eier
1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch	Kerbel
2 Knoblauchzehen	Rauchsalz	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	1-2 TL Paprikapulver	Öl

Zwiebeln schälen, Tomaten entkernen und beides fein würfeln.

Kartoffeln schälen und grob raspeln, dann das Wasser mithilfe eines Küchentuches aussprellen.

Mehl, Milch und Eier zu einem Pfannkuchenteig verrühren.

Tomatenwürfel dazugeben. Kräuter und Knoblauch hacken und untermischen und mit Rauchsalz, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprikapulver abschmecken.

Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Öl glasig dünsten. Die geraspelten Kartoffeln hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles etwa 8 Minuten anschwitzen. Ab und zu rühren.  $\frac{3}{4}$  der Kartoffelmasse aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Über die restlichen Kartoffeln in der Pfanne  $\frac{1}{4}$  des Pfannkuchenteiges geben, verrühren und von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Anschließend warmstellen.

Restliche Kartoffelmasse und Pfannkuchenteig ebenso verarbeiten.

Pillekuchen auf Tellern verteilen und warm genießen. Dazu passt gut ein Klecks Naturjoghurt.

Björn Freitag am 21. November 2025