Türkisch inspiriertes Çılbır mit Ofen-

Pastinaken, pochierten Eiern und Pfannenfladen

— Bio Kochbox KW 45



KI generiert

Türkisch inspiriertes Çılbır mit Ofen-
Pastinaken, pochierten Eiern und Pfannenfladen



MENGENHINWEIS:
· Für 1 Portion die Mengen halbieren
· Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:
- 500 g Pastinaken
- 250 g Joghurt natur 3,8 %
- 110 g gelbe Zwiebeln
- ½ Zitrone
- 2 Eier

Eigener Vorrat:
- 120 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ca. 70 ml Wasser
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Essig
- ½ TL Paprikapulver
- 1 Prise Chiliflocken
- gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Der Backofen wird auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizt. Die Pastinaken werden gründlich gewaschen, geschält, längs halbiert und je nach Dicke in lange, etwa fingerbreite Spalten geschnitten. Die Zwiebel wird geschält und in breite Spalten geschnitten. Pastinaken und Zwiebeln werden mit Olivenöl, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermengt, auf einem Backblech ausgebreitet und etwa 25–30 Minuten geröstet, bis die Pastinaken weich und an den Kanten kräftig gebräunt sind. Die Zitrone wird heiß gewaschen, trocken gerieben und ausgepresst. Für die Joghurtbasis wird die Knoblauchzehe geschält und sehr fein gerieben. Der Joghurt wird mit Knoblauch, einem Esslöffel Zitronensaft, Salz und Pfeffer glatt gerührt und bis zum Servieren beiseitegestellt. Für die Pfannenfladen werden Mehl, Backpulver und eine Prise Salz vermischt. Das Wasser wird nach und nach eingearbeitet, bis ein weicher, glatter Teig entsteht. Der Teig wird kurz geknetet, zehn Minuten ruhen gelassen, dann halbiert und auf einer leicht bemehlten Fläche zu zwei dünnen Fladen ausgerollt. Eine trockene schwere Pfanne wird stark erhitzt und die Fladen werden nacheinander von beiden Seiten gebacken, bis sie braune Blasen bekommen und durchgegart sind. Sie werden anschließend in ein sauberes Küchentuch eingeschlagen. Für die Paprikabutter wird die Butter in einem kleinen Topf geschmolzen und mit Paprikapulver sowie Chiliflocken kurz aufgeschäumt, ohne dass die Gewürze verbrennen. Zum Pochieren wird in einem breiten Topf Wasser knapp unter den Siedepunkt erhitzt und der Essig hinzugegeben. Die Eier werden einzeln in kleine Tassen aufgeschlagen. Das Wasser wird mit einem Löffel sanft in Bewegung versetzt und die Eier werden nacheinander vorsichtig hineingleiten gelassen. Sie werden etwa drei bis vier Minuten pochiert, bis das Eiweiß fest und das Eigelb noch weich ist, anschließend werden sie mit einer Schaumkelle herausgehoben und kurz auf Küchenpapier abgetropft. Der Knoblauchjoghurt wird auf zwei tiefe Teller gestrichen, die heißen Ofen-Pastinaken und Zwiebeln werden darauf verteilt und je ein pochiertes Ei wird in die Mitte gesetzt. Die Paprikabutter wird darübergelöffelt. Die warmen Pfannenfladen werden dazu serviert und können zum Aufnehmen von Joghurt, Ei und Gemüse in Stücke gerissen werden.