

Hier und heute



Pfifferlinge aus dem Ofen mit Zucchini, Hummus und Fladenbrot

Köchin Julia Floß kombiniert regionale Pfifferlinge mit frischen Zucchinistreifen, cremigem Hummus und selbstgemachter Kräuter-Tahini-Soße. Perfekt für den Spätsommer.

Rezept

Pfifferlinge aus dem Ofen mit Zucchini, Hummus und Fladenbrot

von Julia Floß für vier Personen

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Pfifferlinge
- Olivenöl nach Bedarf
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL gemahlener Koriander
- 1 EL Za'atar
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1½ EL Granatapfelsirup
- 2 kleine Zucchini
- 1 rote Chili
- Saft von 1-2 Zitronen
- ¼ Bund glatte Petersilie
- 3 EL Tahini
- 350-400 g Hummus
- 4 Pita-Fladen

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Knoblauchzehen fein hacken und bereitstellen.

Die Pfifferlinge putzen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben, großzügig mit Olivenöl beträufeln und Knoblauch, Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Za'atar, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles gut vermengen und auf der unteren Schiene ca. 15 Minuten backen.

Dann den Granatapfelsirup darüber geben, erneut mischen und weitere 10-15 Minuten backen, bis die Pfifferlinge an den Rändern leicht knusprig werden.

Währenddessen die Zucchini mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Chili fein würfeln und hinzufügen. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und Salz mischen und kurz ziehen lassen.

Die Petersilie fein hacken und in eine Schüssel geben. Tahini, 1 EL Olivenöl, 3 EL kaltes Wasser und 2 EL Zitronensaft dazugeben und alles zu einer cremigen, würzigen Soße verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft abschmecken.

Die Pita-Brote leicht rösten oder erwärmen und zusammen mit Hummus, den Pilzen, den Zucchinistreifen und der Kräuter-Tahini-Soße servieren.