

## Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 27.12.2022

### Lauchküchlein mit Kreuzkümmel und Joghurtsoße

Für 4 Personen

#### Zutaten

2 Stangen Lauch, ca. 400 g  
 4 Schalotten, klein  
 4 EL Olivenöl  
 1 Chilischote  
 1 Bund Petersilie  
 0,5 TL Salz  
 0,5 TL Zucker  
 0,5 TL Kreuzkümmel  
 etwas Zimt  
 2 Eier (Größe M)  
 2 EL Butter  
 80 g Mehl (Type 405)  
 40 g Buchweizenmehl  
 (nach Belieben, sonst 120 g Mehl Type 405)  
 2 TL Backpulver  
 150 ml Milch  
 etwas Salz  
 5 EL Pflanzenöl, ca.

#### Für die Joghurtsoße

300 g Naturjoghurt  
 0,5 Bund Koriander oder Petersilie  
 etwas Biozitroneabrieb  
 etwas Salz



#### Zubereitung

1. Lauch und Schalotten putzen bzw. abziehen. Lauch in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Schalotten fein hacken.
2. Olivenöl erhitzen. Lauch und Schalotten darin anbraten und anschließend ca. 12 Minuten sehr weich dünsten.
3. Lauch-Mix in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
4. Chilischote halbieren, entkernen, fein hacken. Petersilie ebenfalls fein schneiden.
5. Chili und Petersilie mit Salz, Zucker, Kreuzkümmel und Zimt mischen und zum Lauch-Mix geben.
6. Eier trennen. Butter schmelzen lassen.
7. Eigelbe, Butter, Mehl(e), Backpulver, Milch und etwas Salz zu einem Teig verrühren.
8. Eiweiß steifschlagen und unter den Lauchmix heben. Dann den Teig vorsichtig unterheben.
9. Öl portionsweise erhitzen. Den Teig esslöffelweise in die heiße Fett geben und daraus kleine Pfannküchle backen. Von jeder Seite ca. 2-3 Minuten. Pfannküchle herausnehmen und im Ofen bei ca. 80 Grad warmhalten, bis der Teig verbraucht ist.
10. Für die Soße Petersilie oder Koriander fein schneiden. Mit Joghurt, Zitronenabrieb und Salz verrühren und abschmecken.
11. Joghurtsoße und Pfannküchle anrichten und servieren.