



Chicoree mit Granatapfelkernen

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 30 Min.

| | |
|-----------------------|---|
| 1 Granatapfel | Granatapfel aufschneiden und Kerne herauslösen. |
| 30 g Walnüsse | Walnüsse schälen, ohne Fett rösten und hacken. |
| 1 Knoblauchzehe | Knoblauch schälen und fein hacken. |
| 1 EL Essig | Die Granatapfelkerne, die Walnüsse, den Knoblauch, Essig, |
| 1,5 EL Sirup/Dicksaft | Sirup, |
| 3 EL Olivenöl | die Hälfte des Olivenöls |
| 2 TL Zucker | und den Zucker vermischen. |
| Salz, Pfeffer | Mit Salz und Pfeffer abschmecken. |
| ½ Bund Koriander | Nach Belieben mit Koriander würzen und nochmals abschmecken. |
| 150 g Halloumi (Käse) | Das restliche Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Halloumischeiben von beiden Seiten goldbraun knusprig anbraten, aus der Pfanne nehmen und warmhalten. |
| 500 g Chicoree | Chicoree putzen und in Streifen schneiden. Anschließend in die Pfanne geben und kurz anbraten, mit einer Prise Zucker, |
| Zucker | Salz und Pfeffer abschmecken. |
| Pfeffer, Salz | |

Chicoree mit den Halloumischeiben anrichten und das Granatapfeldressing darüber verteilen.

Chinakohl-Paprika-Gemüse in Pfannkuchentaschen

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 60 Min.

| | |
|----------------------|---|
| 200 g Mehl | Mehl, |
| 4 Eier | Eier und |
| 1/2 l Milch | Milch mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt rühren. |
| Salz, Pfeffer | Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten quellen lassen. |
| 1 Chinakohl | Chinakohl waschen, Strunk und harte Blattrippen herausschneiden. Blätter in Streifen schneiden. |
| 1 rote Paprikaschote | Paprika putzen, waschen und in Rechtecke schneiden. |
| 1 Schalotte | Schalotte schälen und würfeln. |
| 8 TL Öl | Eine beschichtete Pfanne mit 1 TL Öl ausstreichen und erhitzen. 1/8 des Teiges darin von jeder Seite ca. 3 Minuten zu einem Pfannkuchen backen. 7 weitere Pfannkuchen mit je 1 TL Öl backen. Fertige Pfannkuchen warm halten. |
| 1 EL Öl | 1 EL Öl in einer anderen Pfanne erhitzen. Vorbereitetes Gemüse darin unter Wenden 4–5 Minuten braten. Mit Koriander würzen. |
| Koriander | Asiasoße unterheben. |
| 2 EL Asiasoße | Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. |
| Salz, Pfeffer | Pfannkuchen mit dem Gemüse belegen und zusammengeklappt servieren. |