Mehr Möglichkeiten:

- Anstelle von Butternusskürbis kann man Süßkartoffeln verwenden.
- Den Kürbisstampf statt mit Pomletts mit Fladenbrot servieren.
- Die Pomletts passen auch gut zum Karottenstampf von S. 68.

Würziger Kürbisstampf mit Pomletts

Vorbereiten: *25 Minuten*
Garen und fertigstellen: *1 Stunde 10 Minuten*

Wenn man uns fragt, was uns inspiriert, fallen die Antworten meist unterschiedlich aus: Zuhause, Freunde, was wir als Kinder gegessen haben, Orte, an denen wir waren usw. Oft aber inspirieren wir uns in der OTK gegenseitig. Diese Pfannkuchen-Omeletts verdanken wir Claudine: Sie konnte im Lockdown kein Mehl bekommen und war so clever, stattdessen das Pfeilwurzmehl aus ihrem Küchenschrank aufzubrauchen, was die Pfannkuchen sogar glutenfrei macht. Noor kam schnell darauf, diese *pancake omelettes* »Pomletts« zu nennen, und fand, sie seien die perfekte Unterlage für diesen gewürzlastigen Kürbisstampf. Frühstück ist gesichert.

Für 4 Personen, reichlich

WÜRZIGER KÜRBISSTAMPF

- **600 g Butternusskürbis,** *geschält, entkernt, in 4 cm große Stücke geschnitten*
- **105 ml Olivenöl**
- **1 rote Zwiebel,** *halbiert und in feine Streifen geschnitten (120 g)*
- **6 Knoblauchzehen,** *zerdrückt*
- **40 g Ingwer,** *geschält und gerieben*
- **2 grüne Chilischoten,** *fein gehackt*
- **2 TL Garam masala** *(indische Gewürzmischung)*
- **1 Strauchtomate,** *fein gehackt (100 g)*
- **1 TL Kreuzkümmelsamen**
- **20 Curryblätter**
- **1 TL schwarze Senfkörner**
- **Salz**
- **120 g griechischer Joghurt** *zum Servieren*
- **1 Limette,** *in 4 Spalten geschnitten, zum Servieren*

POMLETTS

- **9 Eier**
- **90 g Pfeilwurzmehl**
- **90 g griechischer Joghurt**
- **150 ml Milch**
- **½ TL gemahlene Kurkuma**
- **60 ml Olivenöl**

1. Den Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.

2. Die Kürbisstücke mit 1½ EL Öl, 120 ml Wasser und ½ TL Salz in eine ofenfeste Form (30 × 20 cm) geben. 45 Minuten rösten, bis sie schön gebräunt sind und die Flüssigkeit verdampft ist; nach der Hälfte der Zeit umrühren.

3. Inzwischen 2½ EL Öl in einer großen Pfanne mit hohem Rand bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Die Zwiebelstreifen darin 8–10 Minuten braten, bis sie weich und gebräunt sind; ab und zu umrühren. Knoblauch, Ingwer und Chilis hinzufügen und unter häufigem Rühren 3 Minuten mitbraten. Garam masala, Tomate und 3 EL Wasser dazugeben und alles 4 Minuten garen, bis die Tomate zerfallen ist. Vom Herd nehmen, den gerösteten Kürbis und ½ TL Salz dazugeben. Alles mit einer Gabel mischen und dabei grob zerdrücken.

4. Für das Gewürz-Öl die restlichen 3 EL Öl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Kreuzkümmel und Curryblätter darin 60–90 Sekunden braten, bis die Blätter durchsichtig werden. Vom Herd nehmen und die Senfkörner unterrühren.

5. Für den Pfannkuchenteig alle Zutaten bis auf das Öl mit 1 TL Salz im Mixer glatt mixen.

6. In einer antihaftbeschichteten Pfanne 1 TL Öl bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Etwa 65 g Pfannkuchenteig in die Pfanne schöpfen und durch Schwenken verteilen. Auf jeder Seite 30 Sekunden backen, dann auf einen Teller geben und unter einem Geschirrtuch warm halten. Mit dem restlichen Teig wiederholen – es sollen zwölf Pfannkuchen werden. Übrigens: Schneller geht es mit zwei Pfannen.

7. Kurz vor dem Servieren den Kürbisstampf mit der Hälfte des Gewürz-Öls verrühren, das restliche Öl mit den festen Bestandteilen daraufgeben. Die Pfannkuchen auf einer großen Platte anrichten (muss nicht ordentlich sein). Joghurt und Kürbisstampf in Schüsseln füllen und diese zu den Pfannkuchen stellen, die Limettenspalten zum Auspressen dazulegen. Nun kann sich jeder selbst bedienen.