



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Knafe – süsse Käse-Nudeln

Knafe ist eine recht verbreitete Süßspeise im orientalischen Raum. Je nach Land sind die Namen leicht unterschiedlich: Knafeh, Kunafe, Kanafe oder auch Künefe. Es bezeichnet immer eine Süßspeise aus den sogenannten Engelshaar Nudeln und Käse, die dann in einem süßen Gewürzsirup getränkt werden. So verrückt das klingt – es ist unglaublich lecker.

Der Ursprung des Rezeptes wird in Palästina vermutet. Die Engelshaar Nudeln heißen Kadayif, oder auch Kadaifi. Ihr findet die als Zutat in vielen Rezepten und besonders oft in Süßspeisen. Sie sind ganz fein und dünn. Kadaifi sind eigentlich in allen gut sortierten türkischen oder arabischen Supermärkten zu finden. Bevor ihr verzweifelt im Nudel-Regal sucht: sie liegen immer in der Kühltheke und sind frisch. Wie Frische Pasta vom Italiener.

Falls ihr euch an einer glutenfreien Variante versuchen wollt: beim Asiamarkt findet ihr ganz feine Reis-Vermicelli. Die kurz blanchieren und dann in Stücke schneiden. Damit müsste es auch klappen.

Ihr braucht eine beschichtete Pfanne. Und Achtung – es geht wirklich superschnell und brennt leicht an. Daher sehr aufmerksam sein, alle Zutaten und Hilfsmittel in Griffweite bereit stellen und schnell arbeiten.



Zutaten ca. 6-8 Portionen

- 120 ml Wasser
- 140g Zucker
- ½ TL gemahlener Kardamom
- 2 EL Zitronensaft
- ¼ TL Vanillemark
- 150g Kataifi/Engelshaar Nudeln
- 100g g vegane Butter
- 100g veganer Streukäse/Pizzakäse
- 100g veganer Feta

1. Zuerst den Zuckersirup herstellen. Dazu 120 ml Wasser mit 140 g Zucker, dem Kardamom, dem Zitronensaft und der Vanille aufkochen. Es entsteht ein flüssiger, aber etwas dicklicher, duftenden Sirup. Beiseite stellen.
2. Die vegane Butter in einem kleinen Topf schmelzen.





Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

3. Den veganen Feta über die grobe Seite der Reibe reiben und dann in einer Schüssel mit dem veganen Streu-/Pizzakäse mischen.
4. Die Kataifi aus der Packung nehmen und auflockern. Grob in kürzere Stücke reißen oder schneiden. In einer Schüssel bereitstellen.
5. In einer Pfanne etwa 1/3 der Butter verteilen. Mittlere Hitze bis max. 2/3 Hitze einstellen. Die Hälfte der Kataifi in der Pfanne verteilen. Darauf den geriebenen Käse geben und darauf wiederum die zweite Hälfte der Nudeln. Mit der restlichen flüssigen Butter übergießen. Leicht fest drücken.
6. 3-5 Minuten backen. Achtung: es geht wirklich sehr schnell. Es bildet sich unten eine goldbraune Kruste und der Käse schmilzt. Einen gossen Teller auf die Pfanne legen. Er muss so groß sein, dass er leicht über die Pfanne hinausragt. Einmal jetzt umstürzen – also so drehen, dass der Teller unten ist und die Pfanne oben. Dadurch ist die noch ungebackenen Seite der Knafe jetzt auf dem Teller und die bereits knusprige oben auf.
7. Jetzt die ungebackene Seite der Knafe vorsichtig vom Teller wieder in die Pfanne gleiten lassen und ebenfalls 3-5 Minuten backen.
8. Mit dem Zuckersirup übergießen und aufkochen lassen, so dass der Sirup schön die ganze Knafe durchdringt. Abkühlen lassen und wiederum auf einen Teller, eine Platte gleiten lassen oder stürzen. Noch warm, so lange der Käse schön weich und leicht flüssig ist, essen.

