

Rezept: „Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat & Feta“

Zutaten für 8 Stücke:

Pfannkuchen:

120 g Mehl Typ 550

3 Eier

300 ml Milch

1 Prise Salz

Butter/ Margarine zum Ausbacken



Spinat-Ricotta-Füllung:

250 g Blattspinat

300 g Ricotta

1 Ei

2 kleine Schalotten, fein gewürfelt

1 große Knoblauchzehe, fein gewürfelt

50 g Pinienkernen

60 g Parmesan

100 g Fetakäse, zerbröckelt

Salz, schwarzer Pfeffer und Zucker

Und so geht's:



Pfannkuchen:

- Gib die Eier, das Mehl und ein Prise Salz in eine Schüssel, vermische alles und verrühre es mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig. Gieße nun die Milch hinzu, verrühre alles noch einmal und lass den Teig dann 30 min quellen.
- Erhitze Butterschmalz in einer großen Pfanne. Gib dann etwas Teig hinein und backe den Eierkuchen von beiden Seiten goldbraun.

Spinat-Ricotta-Füllung:

- Röste die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun, lass sie dann abkühlen und hacke sie in kleine Stücke.
- Schneide die Schalotten in kleine Würfel und gib sie mit 1 EL Olivenöl in Pfanne. Dünste sie bei mittlerer Hitze, bis sie glasig sind. Füge nun den fein gewürfelten Knoblauch hinzu und dünste alles 2 weitere Minuten, gib dann 1 Prise Zucker hinzu.
- Wasche den Spinat, lass ihn gut abtropfen und gib ihn dann ebenfalls in die heiße Pfanne. Brate alles, bis der Spinat zusammengefallen ist.
- Gib nun Spinat, Pinienkerne, Ricotta, 1 Ei und 60 g Parmesan in eine Schüssel und vermische die Zutaten. Schmecke alles mit Salz und Pfeffer ab.
- Heize den Backofen auf 180°C Ober-/ und Unterhitze vor.
- Fette eine Auflaufform mit Butter aus.
- Bestreiche nun deine Pfannkuchen mit jeweils 2-3 EL der Spinat-Ricotta-Füllung und rolle sie ein.
- Schneide sie dann in dicke Stücke und lege sie in – eng aneinander – in die Auflaufform.
- Bestreue die Pfannkuchen-Stücke mit zerbröckelten Feta und backe sie ca. 10 - 15 Minuten, bis der Feta leicht gebräunt ist.

