

Gefüllte Pfannkuchen mit Grünkohl

Knusprige Pfannkuchen mit Grünkohl, Schinken, Büffelmozzarella und Feta gefüllt

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 60 Minuten



Zutaten:

Teig:

250 g Weizenmehl
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
500 ml Milch
4 Eier (Größe M)

Füllung:

300 g Grünkohl
Salz
200 g Fetakäse oder Schafskäse
250 g Büffelmozzarella
4 Scheiben gekochter Schinken
1 Zwiebel
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
frisch gemahlener Pfeffer
125 g Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter

Zum Braten:

Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Wie bereite ich leckere gefüllte Pfannkuchen mit Grünkohl zu?:

1 Teig zubereiten:

Mehl mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Milch in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Eier hinzugeben und nochmals verschlagen. Den Teig 20-30 Min. ruhen lassen.

2 Füllung zubereiten:

Grünkohl verlesen, waschen und die dicken Stiele wegschneiden. Blätter in kochendem Salzwasser etwa 5 Min. leicht kochen lassen. In kaltem Wasser abschrecken, abtropfen und ausdrücken. Beide Käsesorten in Würfel schneiden, Schinken in Stücke zupfen. Zwiebel abziehen und fein schneiden.

3 Pfannkuchen backen:

Nacheinander in einer beschichteten Pfanne (Ø etwa 24 cm) mit etwas Öl etwa 8 Pfannkuchen backen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Öl in einem Topf erhitzen, erst die Zwiebel darin anbraten. Dann Grünkohl hinzufügen und kurz andünsten. Mit Crème légère mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 4 Pfannkuchen gleichmäßig mit dem Grünkohl bestreichen. Käse und Schinken darauf verteilen. Jeweils einen weiteren Pfannkuchen auflegen und in der heißen Pfanne in etwas Öl beidseitig braten, bis der Käse geschmolzen ist.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Füllung kann auch mit 250-300 g tiefgekühltem Grünkohl zubereitet werden.

