

Dreierlei gefüllter Pfannkuchen auf Rote-Bete-Carpaccio

Für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Mehl	2 Eier	250 ml Milch
Butterschmalz	4-6 Zweige Rosmarin	2 EL Pflanzenöl
1 Prise Zucker	1 TL Salz	

Für die Spinat-Füllung:

100 g junger Spinat	100 g Ziegenfrischkäse	2 EL Crème-fraîche
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Schafskäse-Füllung:

100 g Feta-Käse	2 EL Crème-fraîche	10 schwarze getrock. Kräuteroliven
Pfeffer		

Für die Ricotta-Füllung:

150 g Ricotta	$\frac{1}{2}$ Zitrone	30 g Parmesan
1 EL Limoncello-Likör	Evtl. Semmelbrösel	Chili , Salz

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

2 vorgek. Knollen Rote Bete	2 EL weißen Balsamico	1 TL mittelscharfen Senf
1 EL flüssigen Honig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Pfannkuchen:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für den Teig: Den Ofen auf ca. 120 Grad Umluft vorheizen.

Eier mit Salz, Zucker und der Hälfte der Milch in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen. Mehl hinzufügen und gut umrühren. Die restliche Milch und das Öl dazugeben und noch einmal gut rühren.

Ein paar Minuten ruhen lassen, dann aus dem Teig dünne Pfannkuchen in Butterschmalz ausbacken. Rosmarin mitbraten. Zur Seite stellen.

Für die Spinat-Füllung: Spinat mit etwas Öl in einer Pfanne zusammenfallen lassen, Ziegenkäse und Crème fraîche untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Schafskäse-Füllung:

Schwarze Oliven kleinhacken und mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken.

Für die Ricotta-Füllung: Parmesan reiben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale einer Hälfte abreiben. Alle Zutaten miteinander vermischen und abschmecken.

Für das Rote-Bete-Carpaccio: Rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden (evtl. ausstechen). Alle weiteren Zutaten zu einem würzigen Dressing verarbeiten.

Für die Pfannkuchen: Auf einen Pfannkuchen 2-3 EL der Spinat-Ziegenkäse-Füllung geben, auf einen weiteren 2-3 EL der Ricotta-Zitronenfüllung. Pfannkuchen jeweils zu einem Säckchen formen und mit den Rosmarinzweigen zusammenstecken.

Auf einen dritten Pfannkuchen die Schafskäse-Oliven-Füllung streichen und aufrollen.

Alle Pfannkuchen für 10 Minuten im Ofen warm werden lassen.

In der Zwischenzeit die Rote-Bete-Scheiben auf einem Teller anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

Den Pfannkuchen mit der Schafskäse-Oliven-Füllung aufschneiden.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Pfannkuchen mit Schnittlauch bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ilsabé von Kalben am 14. März 2022