

Pfannkuchen-Torte mit Frühling-Kräutern und Räucher-Lachs

Für 2 Personen

200 g Mehl	2 Eier	2 EL Pflanzenöl
ca. 250 ml Milch	1 kl Bund Schnittlauch	1 Bund Frühlingskräuter
2 Blatt Gelatine	4 EL Gemüsebrühe	200 g Frischkäse
1 Zitrone, unbehandelt	Salz	200 g Räucherlachs

Mehl, Eier, Pflanzenöl und 200 ml Milch in eine Schüssel geben, zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Schnittlauch fein hacken, die Hälfte unter den Teig geben und diesen 20 Minuten quellen lassen. (Sollte der Teig zu dick sein, noch Milch dazugeben.) Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken: Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen, die Gelatine darin auflösen und mit dem Frischkäse in einer Schüssel gründlich vermengen. Die Kräuter fein hacken, mit dem restlichen Schnittlauch unter die Frischkäsemasse mischen, mit Saft und Schalenabrieb von der Zitrone und etwas Salz abschmecken. Aus dem Teig mindestens 6 bis 7 dünne Pfannkuchen backen und diese abkühlen lassen. Den ersten Pfannkuchen von einer Seite mit Kräuterkäse bestreichen, mit Räucherlachsscheiben belegen, diese dünn mit Kräuterkäse bestreichen, einen Pfannkuchen darüber legen und so fortfahren bis alle Pfannkuchen verbraucht sind. Die Torte gerade drücken und ca. 1 Stunde kalt stellen. Die fertige Torte in einzelne Tortenstücke aufschneiden und servieren. Dazu passt gut ein grüner Salat.

Tipp: Übrig gebliebene Käsemasse lässt sich mit Hilfe eines Spritzbeutels gut als Verzierung auf die Torte geben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 08. April 2008