

Gefüllte Pfannkuchen mit Feta, Rucola, Tomaten

Für 8 Portionen

4 Eier	400 g Weizenmehl 405	750 ml Milch
Salz	5 Tomaten	100 g schwarze Oliven
125 g Rucola	300 g Feta	2 EL Öl
Pfeffer	2 TL Oregano	

Eier mit Mehl, Milch und 2 TL Salz mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren und 5 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Tomaten waschen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Oliven abtropfen lassen und in Ringe schneiden. Rucola waschen und trocken tupfen. Feta mit den Händen oder einer Gabel zerbröseln.

Pfanne mit etwas Öl ausstreichen und bei mittlerer Hitze eine Kelle Teig hineingeben. Pfannkuchen nach 2-3 Minuten wenden.

Dann auf der einen Hälfte des Pfannkuchens 2 EL Tomatenwürfel, 1 EL Olivenscheiben und 2-3 EL Fetabrösel verteilen. Etwas Salz, Pfeffer und Oregano darüber streuen.

Andere Hälfte darauf klappen, Pfannkuchen wenden und für weitere 2-3 Minuten in der Pfanne lassen. Mit dem Rest des Teiges genauso verfahren.

Pfannkuchen nochmals aufklappen und mit Rucola bestreut servieren.

NN am 10. November 2025