

Gefüllte Pfannkuchen mit Staudensellerie und Spinat

Für 4 Portionen

Füllung:

Salz	2 Stg. Staudensellerie	300 g Spinat
1 EL Butter	1 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
250 g Mozzarella	100 g ital. Weichkäse	

Soße:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 EL Mehl	250 ml Gemüsefond	100 g Sahne
1 EL Passionsfruchtessig	Meersalz	weißer Pfeffer

Teig:

4 Eier	0,5 TL Muskatnuss	1 Prise Meersalz
150 g Mehl	30 ml Milch	Butter

Füllung: Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Salz hinzufügen. Eine Schüssel mit eiskaltem Wasser bereitstellen.

Staudensellerie waschen, trocknen und in Würfel schneiden. Selleriestücke in dem kochenden Wasser 2 Min. blanchieren, mit der Schaumkelle ins kalte Wasser geben. Dann auf Küchenpapier trocknen lassen.

Spinat gründlich waschen und kurz trockenschleudern, Stiele abschneiden.

Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauchzehe halbieren und kurz darin braten. Spinat hinzufügen und kurz zusammenfallen lassen, dabei wenden.

Den Weichkäse kurz in einem Sieb abtropfen lassen, dann etwas auseinanderzupfen und kleinschneiden.

Soße: Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Schalotten- und Knoblauchstückchen hinzufügen und glasig dünsten. Dabei mit Mehl bestäuben.

Mit Fond ablöschen und um ein Drittel einkochen lassen.

Sahne hinzufügen und alles weitere 5 Min. köcheln lassen.

Soße mit Passionsfruchtessig, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Teig: Für den Teig Mehl, Milch, Eier, Butter, 1 Prise Salz und etwas Muskat klümpchenfrei verrühren.

In einer beschichteten Pfanne (24 cm Durchmesser) Butter schmelzen, eine kleine Portion Teig in die Pfanne gießen und nacheinander 4 dünne Pfannkuchen ausbacken.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine große, ofenfeste Form mit Butter einfetten.

Spinat (einen kleinen Teil zurückbehalten), Staudensellerie und Käse (ein paar Stücke zurückbehalten) auf den Pfannkuchen verteilen, einrollen und in die Form legen.

Obenauf den restlichen Spinat und Käse anrichten und die Soße abgießen.

Pfannkuchen im Ofen 10-15 Minuten garen, in den letzten Minuten die Grillfunktion aktivieren, aus dem Ofen nehmen und mittig auf Tellern anrichten.

Mit etwas Soße und nach Belieben mit Olivenöl beträufeln.

Frank Buchholz am 24. Oktober 2025