

Hirsepfannkuchen mit Spinatfüllung bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

50 gr Mehl, 100 gr Hirsemehl, 250 ml Milch, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 400 gr Spinat, 1 mittelgroße Zwiebel, 4 Esslöffel Öl, 1 Prise Kümmel, Muskat und Salz, 150 gr Schafskäse, 1 Becher Sahne, 1 Esslöffel Butter.

Die Vorbereitungen:

Hirsekörner zu feinem Mehl mahlen. Mehl, Hirsemehl, Milch, Eier und Gewürze zu einem Pfannkuchenteig verrühren und etwa 30 Minuten quellen lassen.

Die Zubereitung:

Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Spinat dazugeben, andünsten und abschmecken. Den Schafskäse zerbröckeln und unter den Spinat rühren. Topf beiseite stellen.

Aus dem Teig etwa 16 dünne Pfannkuchen backen.

Die Füllung in die Pfannkuchen einrollen und diese in eine gefettete Auflaufform schichten. Mit Sahne übergießen.

Anmerkung: Dem Auge erscheint die Menge etwas wenig, aber das Gericht sättigt gut.