

Pfannkuchen Rezepte

Pfannkuchen Mit Mangold Käsefüllung

Gattung: Eierspeisen, Käse, Backen

FÜR DIE PFANNKUCHEN

150 g	Mehl	1	Essl. Petersilie
150 ml	Milch		-gehackt
4	Eier		Butter
1	Essl. Flüssige Butter		- zum Ausbacken
	-Salz		

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g	Mangold		-Muskatnuss
1	Knoblauchzehe		-frisch gerieben
80 g	Butter	350 g	Butterkäse
	-Salz		-eventl. mit
	-Pfeffer		-Knoblauchgeschmack
	-frisch gemahlen	3	Essl. Semmelbrösel

Mehl und Milch glatt rühren und nach und nach die Eier und die flüssige Butter dazugeben. Salzen und den Teig kräftig durchrühren. Durch ein Sieb streichen! Mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad C vorheizen. Mangold waschen, gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Die geschälte Knoblauchzehe fein hacken. 40 g Butter in einem Topf zerlassen und die Knoblauchzehe darin glasig dünsten, die Mangoldstreifen dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Abkühlen lassen, den Käse in kleine Würfel schneiden und mit den abgekühlten Mangoldstreifen vermischen. Aus dem Pfannkuchenteig gleich große Pfannkuchen ausbacken und nebeneinander gelegt abkühlen lassen. Die Pfannkuchen mit der Mangoldmischung füllen, aufrollen und in eine flache, gefettete Auflaufform schichten. Mit Semmelbrösel bestreuen und mit der restlichen Butter in kleinen Flocken belegen. Im heißen Backofen etwa 10 Minuten überbacken.

Tipp:

* Frischen Mangold gibt es von Mai bis Oktober, falls sie ihn dennoch nicht bekommen, greifen Sie auf Spinat zurück! Mangold zählt zur gleichen Pflanzen-Familie wie Spinat, aber auch (und das überrascht) zur Gattung der Roten Rüben. Während man jedoch bei den Roten Rüben die Wurzeln verzehrt, isst man beim Mangold die Blätter! Köstlich schmecken übrigens auch die dicken weißen Stiele, die man, kurz gedünstet, wie Spargel oder Schwarzwurzeln zubereitet.

* Butterkäse ist ein halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit einem glatten, gelblichen Teig. Der Geschmack ist mild bis feinsäuerlich. Es gibt ihn in drei Fettstufen: Vollfett-, Rahm- und Doppelrahmstufe. Mittlerweile werden Butterkäse auch mit verschiedenen Geschmackszutaten wie Knoblauch oder mit Schinkenstückchen angeboten.

* Pfannkuchenteig sollte man immer ein wenig stehen lassen, damit das Mehl ausquellen kann.

* Verwendet man statt Milch Sahne, werden die Pfannkuchen zarter und flaumiger - mit Mineralwasser zubereitet, werden sie knuspriger.