

Crêpes mit Bananen und Hüttenkäse

Für zwei Personen

200 g Hüttenkäse	2 Bananen	1 unbehandelte Zitrone
2 EL stückige Orangenmarmelade	60 g Mehl	1 EL heller Sesam
1 Ei	20 g Butter	150 ml Milch
1 Pck. Vanillezucker	mildes Currypulver	Salz

Die Zitrone auspressen. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Hüttenkäse mit der Orangenmarmelade vermengen. Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Das Mehl, die Milch, das Ei, den Vanillezucker und eine Prise Salz verrühren. Anschließend die Butter einrühren. In einer beschichteten Pfanne nach und nach die Crêpes backen. Die Crêpes anschließend mit dem Hüttenkäse und den Bananen füllen und dann aufrollen. Die Crêpes mit den Bananen und dem Hüttenkäse auf Tellern anrichten, mit dem Sesam und dem Curry garnieren und servieren.

Damaris Knötzele am 27. März 2013