

# Dinkel-Pfannkuchen, Dattel-Chili-Creme, Chicorée-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Dinkel-Pfannkuchen:

150 g Dinkelmehl, (630)	300 ml Milch	2 Eier
Mineralwasser	Butterschmalz	Salz

### Für den Chicorée-Salat:

250 g gelber, roter Chicorée	wenig Radicchio	1 kleiner roter Apfel
1 Blutorange	20 g Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ EL Honig
1 $\frac{1}{2}$ EL weißer Balsamicoessig	2 EL Mohnöl (Haselnussöl)	1 Bund gem. Kräuter
Weinbergsknoblauch	Salz	Pfeffer

### Für die Dattel-Chili-Creme:

150 g entkernte Datteln	1 Knoblauchzehe	200 g Schmand
200 g Frischkäse	1 TL Harissapaste	$\frac{1}{2}$ TL Ras el Hanout
$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver	$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Salz

### Für die Dinkel-Pfannkuchen:

Die Milch mit dem Mehl verrühren.

Eier und Salz dazugeben. Teig verquirlen, bis er leichte Blasen wirft.

Einen Schuss Mineralwasser dazugeben und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dünne Pfannkuchen in Butterschmalz ausbacken.

Eventuell warm stellen.

### Für den Chicorée-Salat:

Chicorée, Apfel und Radicchio waschen und in Streifen schneiden.

Blutorange schälen und filetieren. Dabei den Saft für Salatsauce auffangen. Orangensaft mit Honig, Essig und Öl verrühren.

Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Dazugeben.

Chicorée und Orange mit Dressing vermischen. Pinienkerne von allen Seiten in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Zum Servieren mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.

### Für die Dattel-Chili-Creme:

Knoblauch abziehen. Datteln, Knoblauch und etwas Schmand in einem Multi Zerkleinerer kurz pürieren. Anschließend alle anderen Zutaten hinzugeben und noch mal gut mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jutta Nicolaus am 22. Februar 2021