

Speck-Pfannkuchen-Rolle

Für 2 Personen

100 g ger. Speck, am Stück	1 Zwiebel	2 Lauchzwiebeln
100 g Rucola	10 schwarze Oliven	5 eingelegte Peperoni
1 rote Paprika	100 g Magerquark	1 Knoblauchzehe
1 Gurke	100 g Fetakäse	100 g Mehl
100 ml Mineralwasser	100 ml Milch	3 Eier
1 TL Zucker	1 Bund Schnittlauch	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen und in den Backofen geben. Die Paprika als Ganzes in den Backofen geben, bis die Haut sich löst. Den Speck in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne ohne Fett anbraten und wieder herausnehmen. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und im Bratensatz andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lauchzwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Den Fetakäse fein würfeln. Die Eier, die Milch, das Wasser und das Mehl in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Das Backblech aus dem Backofen nehmen, den Teig darauf ausbreiten und den Speck, die Zwiebeln, die Lauchzwiebeln und den Fetakäse gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 18 Minuten backen lassen. Die Paprika aus dem Backofen nehmen, häuten und in feine Spalten schneiden. Anschließend mit Salz und Olivenöl marinieren. Den Quark mit sechs Esslöffeln Olivenöl cremig rühren. Die Knoblauchzehe abziehen und kleinhacken. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und klein hacken. Die Gurke schälen, fein raspeln und mit dem Schnittlauch alles unter den Quark mischen und mit Salz und Zucker abschmecken. Den Pfannkuchen aus dem Backofen holen, mit Hilfe des Backpapiers sofort aufrollen, etwas abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Den Rucola waschen und trockenschleudern. Die Pfannkuchenrolle mit dem Quark auf Tellern anrichten, und mit der roten Paprika, den Peperoni, den Oliven und dem Rucola garnieren und servieren.

Simone Kröger am 21. Februar 2012