

Spinat-Pfannkuchen mit Tomaten-Salat

Für zwei Personen

2 Schalotten	4 Ochsenherztomaten	3 Knoblauchzehen
3 Frühlingszwiebeln	200 g Blattspinat	1 rote Chilischote
1 Zitrone	2 Zweige Blattspinat	1 Zweig Thymian
1 Muskatnuss	90 g Gruyère	125 g Cashewkerne
1 Ei	225 g Ricotta	200 g Joghurt
90 g Vollkornmehl	1 EL Weißweinessig	2 EL Rapsöl
Cayennepfeffer	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tomaten in die Auflaufform geben. Die Knoblauchzehen andrücken und mit dem Thymian dazugeben. Mit Alufolie bedecken und für 15 Minuten in den Backofen geben. Das Mehl mit drei Esslöffeln Wasser, einem Esslöffel Olivenöl, 150 Gramm Joghurt und einer Prise Salz vermengen. Den Spinat zugeben und mit Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, den Teig hineingeben und den Pfannkuchen von beiden Seiten braten. Für die Füllung die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Käse reiben. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Etwas Olivenöl erhitzen und die Frühlingszwiebeln anschwitzen. Den restlichen Joghurt mit dem Ricotta, den Frühlingszwiebeln, der Hälfte des Käses, dem Ei, den Cashewkernen und der Petersilie vermengen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Füllung auf den Pfannkuchen geben und einwickeln. Den restlichen Käse auf den Pfannkuchen geben und für circa 15 Minuten in den Backofen geben. Die Tomaten aus dem Ofen nehmen, schälen, vom Strunk befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen, fein hacken und mit heißem Wasser überbrühen. Die Schale der Zitrone reiben. Die Chilischote entkernen und in kleine Ringe schneiden. Etwas Rapsöl erhitzen und die Chilischote anbraten. Die Zitronenschale zugeben. Die Tomaten in eine Schüssel geben und mit der Chilischote, Zitronenabrieb und der Schalotte vermengen. Aus zwei Esslöffeln Olivenöl, dem Weißweinessig, einer Prise Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und über den Tomatensalat geben. Die Pfannkuchen mit dem Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Schröder am 08. Januar 2013