

Lachs-Spinat-Kuchen

Für zwei Personen

200 g Räucherlachs	200 g frischer Spinat	1 kleine Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	200 g Weizenmehl
3 Eier	400 g Frischkäse	40 g Butter
330 ml Milch	1 EL Sahnemeerrettich	2 EL Sonnenblumenöl
Butter, Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Milch, das Mehl, die Eier und die flüssige Butter zu einem flüssigen Teig verrühren und mit einer Prise Salz würzen. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen, in Röllchen schneiden und unter den Teig heben. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Teig portionsweise zu dünnen Pfannkuchen darin ausbacken und abkühlen lassen. Für die Füllung die Zwiebel sowie den Knoblauch abziehen und in fein hacken. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in der Butter andünsten. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen. Den Spinat danach etwas abkühlen lassen. Derweil den Frischkäse mit dem Sahnemeerrettich cremig verrühren und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Pfannkuchen mit etwas Frischkäsemasse bestreichen, darauf etwas Spinat und einige Räucherlachscheiben legen. Mit einem weiteren Pfannkuchen bedecken. So weiter verfahren, bis alle Pfannkuchen und die restlichen Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Lage Frischkäse mit Spinat und Räucherlachs belegen. Anschließend in Stücke schneiden. Den Lachs-Spinat-Kuchen auf einem Teller anrichten und servieren.

Jan Kaeten am 26. November 2013