

# Pfannkuchen-Roulade mit Zucchini-Mus

**Für 4 Personen**

**Für die Zucchini-Mus:**

500 g Zucchini	1 TL gemahlene Fenchelsamen	2 Schalotten
2 EL Olivenöl	5 EL Zucker	2 EL Apfelessig
1 Bund Blatt Petersilie	Salz	Pfeffer
150 g Ziegenfrischkäse		

**Für die Pfannkuchen:**

200 g Mehl	250 ml Milch	4 Eier
1 Prise Salz	2 EL flüssige Butter	Butterschmalz

**Für den Zuchinisalat:**

1 Bund Schnittlauch	500 g Zucchini	60 g Joghurt
1 EL Essig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Zucchini-Mus Zucchini waschen und in feine Scheiben hobeln.

Fenchelsamen mahlen oder im Mörser fein zerstoßen.

Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen.

Zucchini zugeben. Fenchel, Zucker und Essig untermischen und alles ca. 25 Minuten köcheln lassen, dabei sollen die Zucchini gut verkochen.

In der Zwischenzeit die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie unter die Zucchini mischen und noch 3 Minuten mitkochen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfannkuchen Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz gut miteinander verquirlen. Etwa 5 Minuten quellen lassen. Zuletzt flüssige Butter untermischen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Darin aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken.

Für den Salat Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Zucchini putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln.

Joghurt, Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker in einer Salatschüssel vermischen.

Zucchini und Schnittlauch zugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfannkuchen mit jeweils etwas Zucchini-Mus bestreichen. Den Frischkäse zerbröseln und darüber streuen. Pfannkuchen aufrollen und auf Tellern anrichten. Den Zuchinisalat dazu reichen.

Otto Koch am 26. Juli 2018