

Überbackene Pfannkuchen mit Spinat und Käse

Für 4 Personen

Für den Teig:

200 g Weizenmehl (405)	300 ml Milch	1 Päck. Weinsteinpackpulver
70 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Füllung:

1 kg Blattspinat	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
2 EL Pflanzenöl	250 g Ricotta	Salz,
Pfeffer	Muskat	150 g Gouda, mittelalt
Außerdem:	Öl	

Für den Pfannkuchenteig Mehl mit Milch, Backpulver und Rapsöl zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Etwas Pflanzenöl in einer hohen Pfanne oder einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen.

Anschließend den Spinat dazugeben und in der Pfanne zusammenfallen lassen und die Flüssigkeit etwas einkochen.

Den Ricotta dazugeben und einrühren, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zum Ausbacken der Pfannkuchen eine beschichtete Pfanne erhitzen und darin ohne Fett nach und nach aus dem Teig Pfannkuchen ausbacken. Die gebackenen Pfannkuchen auf einen Teller geben und beiseite stellen, bis alle Pfannkuchen ausgebacken sind.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Gebackene Pfannkuchen auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, die Spinat-Ricotta-Masse darauf verteilen und Pfannkuchen aufrollen.

Eine Auflaufform mit etwas Pflanzenöl ausstreichen und die Rollen nebeneinander hineingeben. Den Käse grob reiben.

Die Käsespäne großzügig über die aufgerollten Pfannkuchen geben. Pfannkuchen im heißen Ofen ca. 20 Minuten überbacken und sofort servieren. Dazu passt Salat.

Sybille Schönberger am 07. Februar 2022