

Buchweizen-Pfannkuchen mit Blaubeeren und Radicchio

Für 4 Personen:

Für die Pfannkuchen:

100 g Buchweizenmehl	2 Msp Backpulver	100 ml kalter Kaffee
50 ml Milch	2 Eier (Größe M)	Salz
Muskatnuss	4 EL Rapsöl	

Für den Salat:

1 Radicchio	2 EL Olivenöl	2 EL Zitronensaft
200 g Blaubeeren	Salz	Pfeffer

Für den Teig Buchweizenmehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Kaffee, Milch und Eier zugeben. Alles z. B. mit einem Schneebesen gründlich zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und ca. 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Kurz vor der Zubereitung der Pfannkuchen den Radicchio waschen und trockenschleudern. Blättchen fein zerzupfen oder in feine Streifen schneiden.

Olivenöl und Zitronensaft verrühren und den Salat damit marinieren.

Blaubeeren verlesen, waschen, vorsichtig trocken tupfen und halbieren. Blaubeeren und Salat mischen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

In einer großen Pfanne 1 EL Rapsöl erhitzen.

Den Teig nochmals gründlich durchrühren.

So viel Teig in die heiße Pfanne gießen und unter Schwenken darin gleichmäßig verteilen, dass der Boden gut bedeckt ist.

Pfannkuchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten hellbraun braten. Auf einen Teller geben und warmhalten.

Aus übrigem Teig in restlichem Öl weitere Pfannkuchen backen.

Zum Servieren den Radicchio-Blaubeer-Salat auf den Pfannkuchen verteilen. Pfannkuchen aufrollen oder zu Päckchen falten und anrichten.

Stephan Hentschel am 12. Juli 2023