

Pfannkuchen mit Wirsing und Walnüssen

782

Typ: Gemüse

Quelle: Landlust 2020, 6, 57

Bemerkungen: Die Füllung ist ein wenig fad. Entweder Geschmack mit Speck und Zwiebeln aufpeppen oder Gemüse kräftiger würzen, z.B. mit Curry.

Zutaten: Für 4 Personen

TEIG

150 g Mehl

3 Eier

300 ml Milch

Salz

FÜLLUNG

500 g Wirsing

50 g Walnusskerne

100 ml Sahne

Salz

150 g Gorgonzola

Pfeffer

AUSSERDEM

Öl zum Backen

Rezept: TEIG

Mehl, Eier, Milch und etwas Salz glatt rühren. Den Teig 30 Minuten quellen lassen.

FÜLLUNG

Den Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Walnüsse hacken.

Wirsingstreifen in der Sahne mit 1 Prise Salz etwa 5 Minuten dünsten. Die Walnüsse zufügen. Den Gorgonzola zerteilen und in der Wirsingmasse schmelzen. Pfeffer.

Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig 4 dünne Pfannkuchen backen. Die Pfannkuchen mit dem Wirsinggemüse belegen, zusammenrollen und anrichten. Dazu schmeckt ein grüner Salat.