

Buchweizenpfannkuchen mit Rosenkohl

Buchweizenpfannkuchen mit einer herzhaften Füllung aus Rosenkohl und Ziegenkäse.

Wer den klassischen Pfannkuchen liebt, der wird sich bei diesem Buchweizen-Rezept vielleicht etwas wundern. Pfannkuchen mit einer deftigen Füllung, da gibt's viele verschiedene Rezepte. Füllt man den Buchweizenpfannkuchen mit dem saisonalen Gemüse Rosenkohl, dann bekommt ein feines vegetarisches Gericht, welches zwischendurch oder auch als Hauptgang sehr gut schmeckt.

Zutaten

- 100 g Buchweizenmehl
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 50 ml Mineralwasser
- 2 EL gemahlene Haselnüsse
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 400 g Rosenkohl
- Salz
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 150 g Ziegenweichkäse
- Fett zum Backen

Zubereitung

- Mehl, Eier, Mineralwasser, Milch und gemahlene Haselnüsse miteinander verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen und quellen lassen.
- Den Rosenkohl waschen und putzen. Die Stiele kreuzweise einschneiden. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Rosenkohl darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen.
- Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Rosenkohl abgießen und abschrecken. Die Köpfchen halbieren. Die Butter zerlassen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Den Rosenkohl dazugeben und ca. 5 Minuten in der Butter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zugedeckt beiseite stellen.
- Den Ziegenkäse in 8 Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne wenig Fett erhitzen, ein Viertel des Teigs hineingeben, verteilen und bei mittlerer Hitze ca. 3 bis 5 Minuten backen. Sobald der Pfannkuchen auf der Unterseite braun ist, wenden. 2 Scheiben Ziegenkäse und eine kleine Kelle Rosenkohl darauf verteilen. In der geschlossenen Pfanne noch einmal 3 bis 5 Minuten backen. Zusammenklappen und servieren. Für die restlichen Pfannkuchen ebenso verfahren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/buchweizenpfannkuchen-rosenkohl/>