

Spinatpfannkuchen mit Schafskäsefüllung

Zutaten:

50 g frischer Spinat
100 g Mehl
3 Eier
300 ml Milch
1 EL Estragon
Fett zum Braten (Sonnenblumenöl)
200 g Schafskäse
150 g Frischkäse
Saft ½ Zitrone
Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zunächst den Spinat waschen, trocken schleudern und ganz klein hacken.
Eier, Milch und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Spinat, Salz und Pfeffer dazugeben und noch einmal alles gut miteinander verrühren, sodass ein grüner Teig entsteht.
Zwischendurch die Füllung vorbereiten. Hierfür den Schafskäse, Frischkäse, Schnittlauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben und pürieren.
Eine Pfanne erhitzen und etwas Öl hinzugeben. Nun aus dem Teig nacheinander acht große Pfannkuchen backen. Die Pfannkuchen mit der Schafskäse-Creme bestreichen und aufrollen.
Damit am Ende alles warm serviert werden kann, empfiehlt es sich die schon fertigen Pfannkuchen im Backofen warm zu halten.

Tipp:

Für Veganer: Sie können die Eier und die Milch mit der entsprechenden Menge Sojamilch, Reis- oder Haferdrink ersetzen. Für eine vegane Füllung fernab von Schafs- und Frischkäse stehen der Fantasie alle Türen offen. Neben dem klassischen Austausch durch veganen Frischkäse kann auch etwas kräftiger Räuchertofu mit Spinatgemüse als Füllung dienen.