

Pfannkuchen mit Spinat und Ricotta-Füllung

Zutaten:

Für den Teig:

80 g Buchweizen
70 g Dinkel
250 ml Milch
Meersalz
Muskat, frisch gerieben
2 Eier

Für die Füllung:

150 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
500 g Spinat
150 g Ricotta, ersatzweise Quark
Meersalz, Pfeffer
Basilikum
Oregano
2 EL geriebener Käse

So geht's:

Aus dem feingemahlten Buchweizen und Dinkel, Milch und Eier einen Pfannkuchenteig herstellen. Würzen und 30 Minuten zugedeckt quellen lassen. In der Zwischenzeit die feingeschnittenen Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Gewaschenen und trocken geschleuderten Spinat 5 Minuten mitdünsten, bis die Blätter zusammenfallen. Ricotta mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken und unter den Spinat mengen. Die Pfannkuchen ausbacken und mit der Spinat-Ricotta-Masse füllen und aufrollen. Entweder gleich auf Tellern anrichten oder in einer gefetteten Auflaufform mit Käse bestreuen und überbacken.

Guten Appetit!