

Hier und heute



Zucchini-Pfannkuchen mit Käse

Pfannkuchen sind bei allen beliebt und gelingen schnell. Lars Middendorf macht sie frühlingshaft frisch mit Kräutern und Zucchini. Das Topping aus knusprig ausgebackenem Provolone-Käse bringt die herzhafte Würze.

Das Rezept

Zucchini-Pfannkuchen mit Käse

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten

- 250 g Dinkelmehl 630er
- 4 Eier
- 250 g Milch
- 2 kleine Zucchini
- 100 g Provolone (alternativ passt auch alter Gouda)
- 1 kleiner Bund frischer Thymian
- Öl zum Ausbacken
- Salz, Pfeffer
- 200 g Rucola
- 250 g Hüttenkäse

Zubereitung

Zunächst die Milch in eine Schüssel geben, rühren und dabei das Mehl zufügen. Nun nach und nach die Eier zugeben.

Die Zucchini auf einer Reibe grob reiben, die Flüssigkeit leicht herausdrücken und abgießen. Die Zucchinistückchen zum Teig geben und unterrühren.

Die Thymianblättchen abzupfen und fein hacken, dann ebenfalls mit in den Teig geben. Den Teig nach und nach in einer heißen beschichteten Pfanne mit etwas Öl ausbacken.

Den Provolone fein reiben. Sobald eine Seite gut gebräunt und der Pfannkuchen fest geworden ist, die oben liegende Seite mit dem Käse bestreuen.

Den Pfannkuchen dann vorsichtig wenden und die mit Käse bestreute Seite ebenfalls knusprig ausbacken.

Die gebackenen Pfannkuchen zuerst mit etwas Hüttenkäse belegen, dann den frischen Rucola darauf verteilen. Die Pfannkuchen dann aufrollen und servieren.