

Feinschmeckerpfannkuchen

Eierpfannkuchen aus Dinkelmehl, Wildkräutern und Ziegenfrischkäsecreme.
Dazu Wildkräuterpesto und Honig

Serviervorschlag:

Abgekühlte Pfannkuchen mit der Frischkäsecreme dünn auf einer Seite bestreichen und die Pfannkuchen rollen.

Die Pfannkuchen auf Desserttellern anrichten, mit Kirschtomaten, Wildkräuter-Pesto und Honig garnieren und servieren.

Dazu passt unserer Meinung nach am besten folgenden Wein:
Portugieser & Dornfelder Rosé feinherb.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Ralf Schweikert und Günter Balber mit Frank Kappesser und Elvir Golos

Zutaten Feinschmeckerpfannkuchen:

100 g	Dinkelmehl
250 ml.	Milch
50 ml.	Wasser mit Sprudel
1 TL	gehacktes Bohnenkraut
1 TL	gehackter Thymian
1 TL	gehackter Bärlauch
1 TL	gehackte Petersilie
3	Eier
1 TL	Salz (nach eigener Vorliebe)
1 EL	Öl



Zubereitung:

3 Eier in eine Schüssel geben, Mehl, Kräuter und Salz dazu geben und gründlich mit Schneebesen verrühren.

Anschließend Milch und Wasser dazu geben und weiter verrühren bis ein relativ wässriger Teig entsteht.

Öl in Pfanne erhitzen, einen großen Schöpflöffel Teig in der Pfanne verteilen und braten, bis er leicht hellbraun ist, dann wenden und ebenfalls braten bis er auf der anderen Seite gold/braun ist (ca. 2-3 Minuten, je nach Hitze der Pfanne).

Anschließend abkühlen lassen

Zutaten Ziegenfrischkäsecreme:

150 gr.	Ziegenfrischkäse
150 gr.	Schmand
1	Knoblauchzehe
1 TL	Salz oder etwas mehr (nach persönlichen Geschmack abschmecken)
1 TL	gehacktes Bohnenkraut
1 TL	gehackter Thymian
1 TL	gehackter Bärlauch
1 TL	gehackte Petersilie
1	Knoblauchzehe

Zubereitung:

Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse drücken und alle o.g. Zutaten vermischen bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Zutaten Wildkräuterpesto (auch als Brotaufstrich, zum Grillen oder an Nudel lecker):

1 halber Bund	Bohnenkraut
1 halber Bund	Thymian
1 halber Bund	Bärlauch
1 halber Bund	Petersilie
1	Knoblauchzehe
100 gr.	Pflanzenkerne (Pinienkerne oder Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne oder ein Mix von allem)
100 gr.	Parmesankäse
	Pflanzenöl oder Olivenöl
1 TL	Salz oder etwas mehr (nach persönlichem Geschmack abschmecken)

Zubereitung:

Kräuter fein hacken, Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse drücken, Parmesan klein reiben. Pflanzenkerne ganz fein hacken und alles mit einander vermischen.

Anschließend mit Öl aufgießen, bis alles bedeckt ist.

Wieder gut durchmischen und Öl nachgießen, so dass das Öl 2-3 mm über den Kräutern steht.