



UNSER TIPP:

Sehr gut passt auch geriebener Emmentaler oder Weißlacker in die Pfannkuchen. Besonders lecker sind die gefüllten Pfannkuchen in einer Pfanne mit Käse bestreut, mit etwas Schmand und im Ofen nochmal kurz gebacken.

OBAZDA G.G.A.

Gefüllter Pfannkuchen mit Obazda



ZUTATEN PFANNKUCHEN:

400 ml Milch
100 ml Mineralwasser, spritzig
3 Eier
70 g Nussbutter
(zerlassene braune Butter)
1 EL Zucker
1 Prise Salz
40–50 g frische gehackte Kräuter
(Borretsch, Schnittlauch, Sauerampfer,
Petersilie, Kerbel, Dill etc.)
250 g Mehl, Type 550

ZUTATEN OBAZDA FÜLLUNG:

200 g Obazda
100 g Kartoffel, mehlig,
gekocht und zerdrückt
½ rote Paprika, gewürfelt
1 Karotte, geschält und gerieben
2 EL Sauerrahm
2 EL Joghurt
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
1 Romanasalat, gewaschen gezupft

ZUBEREITUNG:

Milch, Wasser, Eier, Butter, Zucker und Salz mit den Kräutern fein mixen (Thermomix oder Zauberstab). Auf das gesiebte Mehl gießen und ohne Klumpen einrühren. Am besten den Teig für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann in einer mit Öl gepinselten Pfanne dünne Pfannkuchen backen. Für die Füllung alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung auf die Pfannkuchen verteilen. Darauf den Salat geben und die Pfannkuchen zusammenrollen oder einklappen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck