

Horst Lichter | Pfannkuchen-Lauchröllchen mit Frischkäse

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Stange Porree
- 1 Bund Schnittlauch
- 200 g Frischkäse
- 150 g Parmesan
- 200 g Mehl
- 250 g Sahne
- 6 Eier
- Öl zum Backen
- Salz

Zubereitung:

Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Eier, Mehl und Sahne zu einem Teig verrühren.

Backofen auf 120 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Etwas Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und jeweils etwas Porree und Schnittlauch darin andünsten. Mit Teig bedecken und leicht mit Salz würzen. Wenn der Pfannkuchen unten leicht gebräunt und oben fast gestockt ist, vorsichtig wenden und nochmal kurz backen, bis auch die 2. Seite leicht gebräunt ist.

Pfannkuchen auf einen Teller geben und weitere Pfannkuchen backen. Der Teig ergibt ca. 6 Stück.

Die Pfannkuchen mit Frischkäse bestreichen, aufrollen und auf das Backblech legen. Parmesan fein reiben und auf den Pfannkuchen verteilen. Die Lauchröllchen im Backofen auf mittlerer Schiene 5 Minuten überbacken und zum Servieren in breite Stücke schneiden.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 13.01.2007

Prominente Gäste: Andrea Kiewel & Thomas Anders