

Kochen

Mira Maurer

Dienstag, den 11.10.2022

Kürbis-Pfannkuchen mit Frischkäse und Feldsalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig

100 g Kürbisfruchtfleisch, z. B. Hokkaido, alternativ Karotte
 0,5 Bund Petersilie, klein
 2 Eier (Größe M)
 150 g Dinkelmehl, ca.
 1 Prise Salz
 250 ml Milch
 2 EL Butterschmalz

Für die Füllung

1 Lauchzwiebel
 80 g Champignons
 200 g Kürbisfruchtfleisch, z. B. Hokkaido
 1 EL Butter oder Rapsöl
 1 Bund Schnittlauch
 0,5 Bund Petersilie, klein
 200 g Frischkäse
 2 EL Wasser oder Milch, ca.
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Muskat

Für den Salat

1 Schalotte
 100 g Feldsalat
 1 Römersalat, klein
 150 g Weintrauben, blau, kernlos
 50 g Walnüsse
 3 EL Balsamessig, hell
 1 TL Senf
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Honig
 5 EL Olivenöl oder anderes Pflanzenöl



Zubereitung

1. **Für den Teig** Kürbis fein raspeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und sehr fein schneiden.
2. Eier, Mehl, Salz und Milch zu einem glatten, leicht zähflüssigen Teig verrühren. Kürbisraspel und Petersilie untermischen. Den Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.
3. **Für die Füllung** Lauchzwiebel putzen und in dünne Scheiben schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Kürbisfruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen. Kürbisfruchtfleisch darin anbraten. Pilze zufügen und so lange weiterbraten, bis die entstehende Flüssigkeit fast verdampft ist. Lauchzwiebeln zufügen und ca. 1 Minute mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abkühlen lassen.
5. Schnittlauch und Petersilie in Röllchen bzw. fein schneiden.
6. Frischkäse mit etwas Wasser glattrühren, Kräuter unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

7. **Für den Salat** Schalotte abziehen und fein würfeln. Feld- und Römervalat putzen. Römervalat klein schneiden. Trauben halbieren.

8. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Nüsse grob hacken.

9. Balsamessig, Senf, Salz, Pfeffer, Honig und Öl verrühren.

10. Für die Pfannkuchen Butterschmalz portionsweise erhitzen. Aus dem Teig ca. 8 Pfannkuchen backen.

11. Frischkäse auf die Pfannkuchen streichen. Pilz-Kürbis-Mischung jeweils darauf verteilen. Pfannkuchen zusammenklappen.

12. Vorbereitete Salatzutaten mit dem Dressing mischen und abschmecken.

13. Pfannkuchen und Salat anrichten und servieren.

Tipp: Falls Kürbisfruchtfleisch übrig bleiben sollte, diesen z. B. als Suppe zubereiten und vorab genießen. Dafür 1 Zwiebel und 1 Stück Ingwer würfeln, mit ca. 500 g Kürbiswürfeln in etwas Öl andünsten. Mit ca. 600 ml Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen und ca. 20 Minuten weich köcheln lassen. Anschließend alles pürieren. 100 g Sahne oder Kokosmilch unterrühren, aufkochen, erneut abschmecken und servieren.