

## Kochen

**Rainer Klutsch**

**Dienstag, 28.08.2018**

**Dill-Zitronen-Pfannkuchen**

**Für 4 Personen**

### Zutaten

#### Für die Röstzwiebeln

2 Zwiebeln  
50 g Butterschmalz  
Salz

#### Für die Füllung

1 kg Pfifferlinge  
2 Zucchini, klein  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Schnittlauch  
1 Bund Basilikum  
2 EL Butterschmalz  
200 g Schafskäse

#### Für die Pfannkuchen

1 Bund Dill  
2 Bio-Zitronen, die Zesten davon  
2 Eier (Größe M)  
80 g Mehl  
300 ml Milch  
2 Prisen Salz  
50 g Butterschmalz  
5 g Pfefferkörner, zerstoßen

#### Für den Schotensalat

250 g Zuckerschoten  
200 g Friséesalat  
2 Tomaten, mittelgroß  
2 EL Himbeeressig  
Salz  
Pfeffer  
2 EL Sonnenblumenöl

### Zubereitung

- Für die Röstzwiebeln** Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen und abkühlen lassen.
- Für die Füllung** Pfifferlinge mit einer kleinen Bürste putzen. Die Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Schnittlauch und Basilikum abrausen, trockenschütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Basilikumblätter abzupfen und ebenfalls fein schneiden.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Pfifferlinge, Zucchinistücke und Knoblauch darin krossbraten. Herausnehmen und in einer Schale abkühlen lassen.
- Zucchini-Mischung mit Kräutern, Röstzwiebeln und dem Schafskäse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für die Pfannkuchen** Dill abrausen, trockenschütteln. Die Fähnchen abzupfen und fein schneiden. Zitrone ebenfalls heiß abrausen und die Schale mit einem Zestenreißer dünn abreißen (alternativ die Schale dünn abschälen und fein schneiden).



6. Eier, Mehl, Milch und Salz in einer Schüssel, zu einem glatten Pfannkuchenteig verrühren. Den Teig ca. 5 Minuten quellen lassen.
7. Den Teig anschließend nochmal verrühren. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen.
8. Teig portionsweise in die Pfanne geben und gleichmäßig verteilen. Dill, Zitronenzesten und Pfeffer portionsweise, gleichmäßig auf die Pfannkuchenoberfläche verteilen.
9. Sobald die untere Seite goldgelb ausgebacken ist, wenden und die andere Seite goldgelb backen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.
10. Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zucchini-Füllung portionsweise auf die Pfannkuchen verteilen. Pfannkuchen aufrollen und in eine gefettete Form setzen. Auf der mittleren Schiene ca. 5-6 Minuten backen.
11. Inzwischen **für den Salat** Zuckerschoten, Friséesalat und Tomaten putzen und abbrausen. Zuckerschoten längs in feine Scheiben schneiden. Frisée grob zerzupfen. Tomaten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
12. Himbeeressig, Salz, Pfeffer und Öl zu einem Dressing verquirlen. Mit den Zutaten mischen und bis zum Servieren ziehen lassen.
13. Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen, mit dem Salat anrichten und servieren.