

Klosterküche | Gefüllte überbackene Pfannkuchen mit Hack, Champignons und Salat

Zutaten für 4 Personen

Für den Pfannkuchen-Teig:

- 4 Eier
- 100 g Mehl
- 375 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Öl oder Fett zum Ausbacken

Für die Füllung:

- 500 g gemischtes Hack
- 1 Zwiebel
- 250 g frische Champignons
- Salz
- Pfeffer
- etwas Paprika
- etwas Schmand

Für das Gewürz-Salz:

- 1 kg Salz
- 10 g Weißer Pfeffer
- 8 g gemahlene Muskatnuss
- 8 g Muskatblüte
- 8 g gemahlene Lorbeerblatt
- je 8 g gemahlene Nelke und Salbei
- je 6 g Rosmarin und Majoran
- je 8 g Paprika und Koriander
- je 10 g Thymian und Basilikum
- 12 g Ingwer

Außerdem:

200 g Reibekäse zum Überbacken

Für den Salat:

- Blattsalate je nach Belieben
- 4 EL Olivenöl

- 1 EL Essig
- 1 gestrichener TL mittelscharfer Senf
- ½ TL Balsamico
- Salz
- Pfeffer
- Rosa Pfeffer zum Garnieren

Zubereitung:

Für den Teig Eier, Mehl und Salz glattrühren. Erst dann die Milch dazugießen. Anschließend die flüssige Masse eine Weile ruhen lassen.

Für die Füllung die Zwiebel fein schneiden, die Champignons in grobe Stücke schneiden. Hack mit Zwiebelwürfeln anbraten, dann Champignons dazugeben und kurz mitbraten. Alle Gewürze miteinander vermischen. (Achtung: Die Gewürzmischung lässt sich besser in einer großen Portion herstellen, deshalb wird 1 kg Salz verwendet.)

Die Hackfüllung mit circa 1 – 2 TL von der Gewürzmischung würzen, zum Schluss einen Löffel Schmand unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit 4 Pfannkuchen in Fett ausbraten.

Die Füllung portionsweise so auf je einen Pfannkuchen verteilen, dass er sich gut einrollen lässt. Die gerollten Pfannkuchen in eine feuerfeste Form geben, mit Reibekäse bestreuen und im Ofen bei 150 Grad überbacken, bis der Käse gebräunt ist.

Den Salat waschen und mundgerecht zupfen. Für das Dressing Öl, Essig und Senf verrühren, anschließend würzen. Zusammen kurz vor dem Servieren anrichten.

Rezept: Kloster St. Marienberg in Helmstedt

Quelle: Klosterküche – Kochen mit Leib & Seele vom 07.05.2017