

Hier und heute

Pfannkuchen mit Tomaten-Ricotta-Creme und Rucola

Pfannkuchen sind bei allen beliebt, gelingen schnell und sind die ideale „schnelle Feierabendküche“. Unser Koch Lars Middendorf füllt sie mit einer Tomaten-Ricotta-Creme und macht dazu einen Rucola-Salat.

Das Rezept

Pfannkuchen gefüllt mit Tomaten-Ricotta-Creme und Rucola

von Lars Middendorf

Zutaten für den Pfannkuchenteig

- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 200 g Dinkelmehl (630er)
- 50 ml Mineralwasser
- ½ TL getrockneter Oregano
- eine gute Prise Salz
- Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Zuerst die Eier in einer Schüssel aufschlagen, dann Milch und Wasser hinzugeben und alles gut verrühren. Anschließend Mehl, Salz und Oregano hinzugeben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zum Beispiel mit einer Suppenkelle portionieren und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl nach und nach leicht braun ausbacken.

Zutaten für die Füllung

- 200 g Ricotta
- 1 Glas getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
- 50 g geriebener Parmesan und etwas mehr zum Drüberstreuen – je nach Geschmack
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Die Tomaten auf ein Sieb schütten und das Öl abtropfen lassen. Anschließend die Tomaten auf einem Schneidebrett fein hacken und in eine Schüssel geben. Ricotta und Parmesan hinzugeben und alles gut verrühren. Das Ganze bei Zimmertemperatur stehen lassen und dann auf die noch heißen Pfannkuchen glatt dünn aufstreichen. Den Pfannkuchen aufrollen und servieren.

Zutaten für den Salat

- 150 g Rucola, gewaschen
- 2 EL Balsamico, dunkel
- 4 EL Öl von eingelegten Tomaten
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Öl, Essig, Senf, Salz und etwas Pfeffer in ein Schraubglas, beispielsweise ein gut gereinigtes Marmeladenglas, einfüllen. Den Deckel verschließen und alles gut durchschütteln, abschmecken und ggf. nachwürzen. Das Dressing über den Rucola gießen, vermengen und zu den Pfannkuchen servieren.