Die Rezeptidee der Woche: *Woche 10/ 2014*

Gefüllte Schnittlauch-Pfannkuchen

Zutaten für ca. 3 - 4 Personen:

Pfannkuchen:

2 Tassen	Weizenmehl
2 Tassen	Eier (2 - 3 Stk)
2 Tassen	Wasser oder Gemüsebrühe
1 Bund	Schnittknoblauch
	Kräutersalz

Füllung:

150g	Cherrytomaten
1	mittelgroße Zucchini
1	Bund Lauchzwiebeln
1 Glas	Gemüsemais
1 Bund	Schnittknoblauch
1 Bund	Petersilie
250g	Speisequark
	Salz und Weißer Pfeffer
5 EL	Olivenöl
	Rotes Paprikagewürz
	Salatblätter z. Garnieren

Zubereitung:

Für den Pfannkuchenteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixstab zu einer glatten Masse aufmixen.
In einer Pfanne schöne, nicht allzu dicke Pfannekuchen ausbacken und warm stellen.

Danach das Gemüse putzen. Cherrytomaten in Spalten, Zucchini in Scheiben, Lauchzwiebeln in Stücke schneiden.
Mais abtropfen lassen. Restliche Kräuter hacken und mit dem Quark und etwas Milch oder Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Lauchzwiebeln, Zucchini darin 5 Minuten unter Wenden andünsten.
Cherrytomaten und Zuckermais kurz mit darin erhitzen. Alles mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Die Pfannekuchen damit füllen.
Mit dem Kräuterquark auf Salat anrichten und nach Belieben mit gehackten Kräutern bestreuen.