

Hirsepfannkuchen mit Spinatfüllung

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

2 Personen

Dauer:

45 Minuten

Garzeit:

15 Minuten

Kategorie:

sonstiges Getreide

Herkunft:

Familienrezept

Zutaten

- 150g Hirsemehl
- 1/4 l warme Milch
- Salz, Pfeffer
- 2 Eier für den Teig
- 400 g Spinat
- 1 Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- Pfeffer Kreuzkümmel, Muskat, Salz
- 100 g Schafskäse
- 4 EL Sahne
- Butter

Anleitung

1. Teig 30 Minuten quellen lassen
2. Spinatblätter mit Zwiebeln in Öl dünsten und abschmecken
3. Dünne Pfannkuchen backen
4. Spinat und Schafskäse in Pfannkuchen einrollen und in gebutterte Auflaufform schichten. Mit Sahne übergießen und Butterflocken verteilen
5. 15 Minuten bei 200 Grad backen

Bilder

Kommentare

Quelle

Familienrezept

Last
update: 2021/04/12 21:18 rezepte:hirsepfannkuchen_mit_spinatfuellung:index https://rezepte.basti.rocks/rezepte/hirsepfannkuchen_mit_spinatfuellung/index

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:
https://rezepte.basti.rocks/rezepte/hirsepfannkuchen_mit_spinatfuellung/index

Last update: **2021/04/12 21:18**

