

## Rezept

# Pfannkuchentorte mit Wirsing

Ein Rezept von Pfannkuchentorte mit Wirsing, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Mehl	Salz
<b>250 ml</b> Milch	<b>4</b> Eier
<b>1</b> Eigelb	Fett zum Backen und für die Form
<b>800 g</b> Wirsing	<b>2</b> Zwiebeln
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 TL</b> Kümmelsamen
<b>2 EL</b> neutrales Öl	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> gekörnte Gemüsebrühe
<b>120 g</b> Bergkäse oder Allgäuer Emmentaler	<b>250 g</b> Magerquark
<b>6 EL</b> Sahne	Schale von ½ Bio-Zitrone

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Mehl und 1 Prise Salz mischen. Milch unterrühren, dann die Eier und das Eigelb nach und nach mit dem Schneebesen oder Handrührgerät unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Ca. 30 Min. zugedeckt quellen lassen.
2. Inzwischen den Wirsing vierteln, waschen, Strunk wegschneiden, die Blätter in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Kümmel grob hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen, darin Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Wirsing dazugeben, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren 3-5 Min. andünsten. Brühe und 75 ml Wasser unterrühren und ca. weitere 15 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt garen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und darin nacheinander bei mittlerer Hitze 8 dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Käse entrinden und grob reiben.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Quark, Sahne und Zitronenschale unter den leicht abgekühlten Wirsing mischen, evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform oder Springform fetten. Einen Pfannkuchen hineinlegen und etwas Wirsingmasse darauf verteilen. So abwechselnd Pfannkuchen und Wirsing schichten, dabei mit einer Kohlschicht enden. Den Käse darüberstreuen und die Torte im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25-30 Min. backen. Am besten mit einem frischen Salat servieren.