Rezept

Blinis mit Eiersalat

Ein Rezept von Blinis mit Eiersalat, am 24.05.2025

Zutaten

60 g	Weizenmehl
1/2 TL	Salz
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
200 ml	Milch
	schwarzer Pfeffer
250 g	Rote Bete (vorgegart, vakuumverpackt)
	Salz
4	Eier
1 Bund	Dill
50 g	Magerquark
30 g	Meerrettich (aus dem Glas)
65 g	Buchweizenmehl
1/2 TL	Zucker
1/2 TL	Trockenhefe
1	Ei
	Öl zum Braten
3 EL	Zitronensaft
	schwarzer Pfeffer
100 g	Cornichons (aus dem Glas)
150 g	Frischkäse (16 % Fett i. Tr.)
1-2 TL	Dijon-Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 32 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Weizen- und Buchweizenmehl in eine Schüssel sieben. Mit Salz, Zucker, Paprikapulver und Trockenhefe mischen. Milch erwärmen. Ei trennen. Eigelb zur Mehlmischung geben. Das Eiweiß kalt stellen. Die lauwarme Milch nach und nach unter das Mehl rühren, bis der Teig glatt ist. Den Teig zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.

2. Inzwischen Rote Bete abtropfen lassen, trocken tupfen und sehr klein würfeln. Mit 2 EL Zitronensaft vermischen, salzen und pfeffern und ziehen lassen.

3. Eier in ca. 7 Min. hart kochen, abkühlen, pellen und klein würfeln. Cornichons abtropfen lassen und fein hacken. Dill waschen und trocken schütteln, die Hälfte der kleinen Spitzen abzupfen und beiseitelegen, den Rest fein hacken.

4. Frischkäse, Quark, Senf und Meerrettich glatt verrühren, salzen und pfeffern. Gehackten Dill unterheben. Rote Bete, gehackte Eier und Cornichons mischen, Meerrettichcreme unterheben. Salat mit 1 EL Zitronensaft würzen und kalt stellen.

5. Ofen auf 100° vorheizen. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Wenig Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig mit einem Esslöffel in kleinen Portionen hineinsetzen und flach streichen, sodass runde Blinis (ca. 5 cm Ø) entstehen. Blinis bei mittlerer Hitze 1-1½ Min. backen, bis sich an der Oberfläche Blasen bilden. Die Blinis wenden und auf der anderen Seite in 45-60 Sek. fertig backen. Die Blinis herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen warm halten.

6. Die Blinis auf eine vorgewärmte Platte legen, jeweils etwas Salat darauflöffeln und mit Dillspitzen garnieren. Die Blinis sofort servieren.