

Rezept

Buchweizenpfannkuchen mit Rosenkohl

Ein Rezept von Buchweizenpfannkuchen mit Rosenkohl, am 11.11.2024

Zutaten

60 g Buchweizenmehl	40 g Weizenmehl
2 Eier	100 ml Milch
50 ml Mineralwasser	2 EL gemahlene Haselnüsse
1/2 TL Salz	1/2 TL Pfeffer
400 g Rosenkohl	Salz
1 Zwiebel	2 EL Butter
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	150 g Brie
Fett zum Backen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Pfannkuchen verquirlen und quellen lassen.

2. Den Rosenkohl waschen und putzen. Die Stiele kreuzweise einschneiden. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Rosenkohl darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen.

3. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Rosenkohl abgießen und abschrecken. Die Köpfchen halbieren. Die Butter zerlassen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Den Rosenkohl dazugeben und ca. 5 Min. in der Butter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zugedeckt beiseite stellen.

4. Den Brie in 8 Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne wenig Fett erhitzen, ein Viertel des Teigs hineingeben, verteilen und bei mittlerer Hitze ca. 3-5 Min. backen. Sobald der Pfannkuchen auf der Unterseite braun ist, wenden. 2 Scheiben Brie und eine kleine Kelle Rosenkohl darauf verteilen. In der geschlossenen Pfanne noch einmal 3-5 Min. backen. Zusammenklappen und servieren. Für die restlichen Pfannkuchen ebenso verfahren.