

Pfannkuchen mit Puten-Gemüsefüllung



Pfannkuchenteig:

- 4 Eier; ½ TL Meersalz; 200 ml Milch-Wasser-Mischung; 150 g Weizenmehl; 50 g Butterschmalz

Füllung:

- 1 rote Paprika; ½ Kopf Eisbergsalat; 350g geräucherte Putenbrust (in ca. 0,5 cm dicken Scheiben); 3 EL Rapsöl; 1 kleine Dose Mais; 2 EL Tomatenmark; 100 ml Sauerrahm (30%); Meersalz, Pfeffer; ½ Bund Schnittlauch

Dip:

- 250 g Quark (20% Fett); 1 EL Tomatenmark; Meersalz, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Eier mit Salz verquirlen. Milch-Wasser-Mischung dazugießen und verrühren. Mehl einrühren. Pfannkuchenteig ca. 30 Minuten quellen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und nacheinander 4 bis 5 Pfannkuchen backen. Im Backofen bei 120°C warm halten.

Paprika putzen und in feine Streifen schneiden. Putenbrustscheiben würfeln. Eisbergsalat putzen und in fingerbreite Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Paprikastreifen darin bissfest garen. Putenwürfel dazugeben, 2-3 Minuten mit den Paprikastreifen anbraten, dabei wenden. Eisbergsalatstreifen und Mais in die Pfanne geben, kurz erhitzen. Tomatenmark und Sauerrahm einrühren. Mit Salz und Pfeffer und einigen Schnittlauchröllchen abschmecken. Auf jeden Pfannkuchen etwas von der Mischung verteilen. Pfannkuchen aufrollen. Ganz oder in Hälften geschnitten nebeneinander auf eine Platte setzen. Mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen. Für den Dip Quark mit Tomatenmark verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.