

Spinatpfannkuchen mit Brebiou, Dörrfrüchten und Pinienkernen

Kategorie	vegetarisch
Geographisch	mediterran
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	30 Minuten

Dieser saftige Pfannkuchen schmeckt herzhaft und würzig. Wenn Sie ihn gehaltvoller wünschen, können Sie wie in Spanien gebratene Kartoffelscheiben zufügen. Anstatt Schafkäse eignet sich auch Ziegenkäse, Taleggio oder sonst ein säuerlicher Kuhmilchkäse, der einen willkommenen Kontrast zur leichten Süsse der Dörrfrüchte bildet.



Mise en place

40 g Pinienkerne

30 g getrocknete Softaprikosen
30 g Rosinen
1 EL Olivenöl

200 g Spinat
100 g Brebiou

6 Bio-Eier
1 Mokkalöffel Milerb-Knoblauch
1/2 Mokkalöffel Milerb-Majoran
1 Prise Salz

2 EL Olivenöl

Zubereitung

In einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze die Pinienkerne vorsichtig goldbraun rösten. Rütteln Sie die Pfanne immer wieder, damit die Kerne nicht anbrennen können.

Schneiden Sie die weichen Dörraprikosen in kleine Würfel. Die kleingeschnittenen Aprikosen und die Rosinen in einer beschichteten Bratpfanne im mässig heissen Olivenöl kurz andünsten.

Den Spinat waschen, abtropfen, zur Seite stellen. Vom Brebiou die Rinde entfernen und den Käse in kleine Würfel schneiden. Dann den Spinat zu den Dörrfrüchten geben und umrühren, bis er etwas zusammenfällt.

Die Eier mithilfe eines Rührgerätes sehr schaumig schlagen. Die Milerb Würzmischungen mit dem Salz beifügen und den Rührstab nochmals kurz laufen lassen, damit sich alles gut miteinander mischt.

In zwei Omettenpfännchen die Eiermasse bei mittlerer Hitze leicht stocken lassen. Dabei immer wieder leicht rütteln, um zu verhindern, dass etwas anhaftet. Nach ungefähr 3 Minuten den Spinat mit den Dörrfrüchten und die Käsewürfel auf der Eiermasse verteilen. Alles bei mässiger Hitze bis zum gewünschten Gargrad weiter dünsten.

Zum Anrichten die Pfannkuchen auf vorgewärmte Teller gleiten lassen, mit den Pinienkernen bestreuen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.