Gefüllter Vollkorn-Gemüse-Pfannekuchen

Eine Empfehlung der Gutsschänke Schaaf in Winningen.

Zubereitung

0,5 Liter Milch mit 3 Eiern verrühren. Dann Vollkornmehl hinzugeben, bis der Teig eine dickflüssige Konsistenz hat. 10 Minuten ruhen lassen. Eine Prise Salz und etwas Muskat hinzugeben. Aus dieser Masse in der gebutterten Pfanne Pfannekuchen ausbacken und auf ein Gitter legen. Ca. 600 gr. Gemüse der Saison in etwas Butter andünsten und mit ein wenig Gemüsebrühe mit Deckel weich dünsten. Abschmecken und mit etwas Crème fraîche verfeinern. Frische gehackte glatte Petersilie hinzugeben und heiß auf den Pfannekuchen geben. Einmal zur Hälfte umklappen, mit Mozzarella Käse bestreuen und für ca. 10 Minuten bei 180 Grad in den Backofen schieben.