

Pfannkuchen Rezepte

Pfannkuchen Griechische Art

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Pfannkuchen, Ragout, Spinat, Gemüse

1 Grundrezept Pfannkuchen

Ö I, Oliven-; zum Braten

Füllung

300 g Schafkäse; grobe Würfel

1 Zwiebel; fein gehackt

3 Knoblauchzehen; Scheibchen

4 Chilis, rot; Ringe

1 kg Spinat

3 Essl. Öl, Oliven-

: Salz, Pfeffer

1 Zitrone; in Scheiben, etwas

- Schale gerieben

1/2 Bund Minze; feinstreifig

Pfannkuchen zubereiten, in Olivenöl braten; warm stellen.

Zwiebel und Knoblauch in Öl hellgelb dünsten.

Spinat zugeben, zugedeckt dünsten, bis er zusammenfällt.

Mit Chilis, Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen.

Minze unter den Spinat mischen.

Spinat auf den Pfannkuchen verteilen, Käse aufstreuen.

Tüten drehen, mit etwas Minze und Zitronenscheiben garnieren.