

Pfannkuchen Rezepte

Gemüsepalatschinken Mit Roter Rüben Sauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Vegan, Teigwaren

1	Zucchini	125 ml	Flüssiges Obers
	Je ½ gelber, grüner und	1 Teel.	Mehl
	- roter Paprika	1 Essl.	Gehackte Dille
1	Knoblauchzehe		Salz
1/2	Kohlrabi		Pfeffer
1	Karotte		Muskatnuss
1 Essl.	Butter		

FÜR DEN PALATSCHINKENTEIG

2 Eier	Eierpulver	1/4 Liter	Sojamilch
6 Essl.	Mehl; bis 17% mehr	2 Essl.	Schwarzer Sesam

FÜR DIE SAUCE

1/4 Liter	Gemüsefond		Saft von ¼ Zitrone
125 ml	Obers		Salz
125 ml	Roter-Rübensaft		Muskatnuss
2 Essl.	Kalte Butter zum Binden	Ö Liter	zum Backen
1 Teel.	Frisch geriebener Kren		

ZUM GARNIEREN

Blattsalat

Sauerrahm

Gemüse waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Butter zergehen lassen, Gemüsewürfel darin anschwitzen, mit Obers ablöschen und dünsten. Zuletzt mit etwas Mehl stauben. Die Masse sollte leicht cremig sein. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und gehackter Dille würzen. Mehl, Eier und Milch mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen. In einer beschichteten Pfanne wenig Öl erhitzen. (Die Pfanne sollte gerade nur befettet sein; überschüssiges Öl wegleeren.) Teig hauchdünn eingießen und auf einer Seite anbacken. Sesam darauf streuen, Palatschinke wenden und goldgelb backen. Palatschinke warm stellen, den Vorgang entsprechend oft wiederholen. Für die Sauce: Gemüsefond mit Obers auf die Hälfte einkochen, roten Rübensaft zugeben. Mit kalter Butter binden, erst am Schluss den Kren zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. In der Mitte der Teller einen hauchdünnen kreisrunden Saucenspiegel anrichten. Die Gemüsemasse auf die Palatschinken aufstreichen, Palatschinken einrollen, die Enden abschneiden. Palatschinken in 2 Teile schneiden. Palatschinken auf den Saucenspiegel legen, mit Dillspitzen garnieren und sofort servieren. (Die Palatschinken sollten noch warm sein.) Mit Blattsalaten und Sauerrahm garnieren.