

Hier und heute



Pfannkuchen mit Camembert und Hokkaido-Kürbis

Schnell, einfach, heiß und lecker. Koch Lars Middendorf zeigt, wie man einen Pfannkuchen herstellt und sie mit Camembert und Hokkaido-Kürbis lecker füllt. Ein schnelles Herbstgericht – ideal für die Feierabendküche.

Das Rezept

Pfannkuchen gefüllt mit Camembert und Hokkaido-Kürbis

von Lars Middendorf, für zwei Portionen

Zutaten für den Pfannkuchenteig

- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 200 g Dinkelmehl (630er)
- 50 ml Mineralwasser
- ½ TL getrockneter Oregano
- eine gute Prise Salz
- Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Zuerst die Eier in einer Schüssel aufschlagen, dann Milch und Wasser hinzugeben und alles gut verrühren. Anschließend Mehl und hinzugeben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zum Beispiel mit einer Suppenkelle portionieren und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl nach und nach leicht braun ausbacken.

Zutaten für die Füllung

- 100 g Frischkäse
- 150 g Camembert
- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Glas eingelegte Preiselbeeren
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Den Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden (der Hokkaido-Kürbis muss nicht geschält werden). Die Kürbisstücke anschließend mit etwas Öl und Salz in einer Pfanne garen. Dann den Camembert in Würfel schneiden und beiseitestellen.

Die ausgebackenen Pfannkuchen noch in der Pfanne leicht mit Frischkäse bestreichen. Erst danach Kürbiswürfel und Camembert auflegen. Das Ganze dann entweder kurz für 1-2 Minuten im Backofen grillen (Ofen mit entsprechender Grill-Funktion) oder Pfannkuchen direkt mit Preiselbeeren bestreuen, aufrollen und aufgerollt noch kurz in der Pfanne nachrösten, bis der Käse geschmolzen ist.