

Beinwellblätter mit Zieger

für 4 Personen

Menge Zutaten

300 g Dinkelmehl
1 TL Meersalz
3 dl Milch
3 dl Mineralwasser
4 Eier
4 Kleinere Beinwellblätter
Olivenöl zum Ausbacken
2 dl Rahm/Hüttenkäse
1 Msp Meersalz
1 Prise Pfeffer
50 g Schabziger feingerieben
2 EL Schnittlauch geschnitten
Garnitur

Zubereitung

Zutaten gut verrühren,
die Hälfte der Flüssigkeit zum
Mehl geben und verrühren.
Mit der restlichen Flüssigkeit
vermischen,
zum Teig geben,
ca. 30 Minuten ruhen lassen.
Blätter waschen, trocknen, in
feine Streifen schneiden und
unter den Teig mischen.
Kleine Pfannkuchlein im heissen
Olivenöl ausbacken.
Rahm steif schlagen, würzen,
Schabziger und Schnittlauch
darunter ziehen.
Schabzigerklee-Blättchen

Hauptspeise

Rezeptdienst

