



aus der Pfanne

# Spinatpfannkuchen

- mit Käse überbacken -

## Zutaten: (für 4 Personen)

125 ml	Milch
2	Eier
100 g	Mehl
½ Tl.	Salz
450 g	aufgetauten TK Blattspinat
je 1	Zwiebel und Knoblauchzehe
100 ml	Schlagsahne
Gewürze:	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Zubereitung:

- Milch, Eier, Mehl und Salz in einem hohen Gefäß mit dem Schneidestab aufschlagen und 10 Minuten quellen lassen.
- Aus dem Teig in einer kleinen Pfanne 8 Pfannkuchen backen und nebeneinander auf einer Arbeitsfläche auslegen.
- Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, unter den Spinat geben und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Sahne in die Masse einrühren.
- Die Masse gleichmäßig auf die Pfannkuchen verteilen und einrollen.
- Die Röllchen auf ein Backblech geben und mit Käse nach Wahl bestreuen.
- Auf mittlerer Schiene bei 180°C ca. 30 Minuten ausbacken.

---

Rezepte, von unseren Wochenmarkt-Kunden kostenlos zur Verfügung gestellt.

Wir wünschen viel Spaß beim Zubereiten und Genießen.

Ihre Familie Cuypers



Obst- u. Gemüsebau  
Ulrich u. Elisabeth Cuypers  
Dornbusch  
Telefon 0 21 62 - 96 18 80