

## Körnerbrot #10254

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Pfannkuchen

Kräuter

Pute

Gemüse

\* Kräuterpfannkuchen

2 Eier  
100 g Mehl  
1/2 c Milch  
Jodsalz  
Muskat  
2 tb gehackte Kräuter (Dill,  
; Schnittlauch, Petersilie)  
Butterschmalz zum Ausbacken

\* Füllung

250 g Gemüse (Karotten,  
; Blumenkohl, Brokkoli,  
; Zucchini, Tomaten,  
; Champignons)  
Jodsalz  
320 g Putenbrust  
1/2 ts Butterschmalz  
1 sm Zwiebel  
1 Frühlingslauch  
1 tb Mehl  
1/4 l Gemüsebrühe  
4 tb Sahne  
1 ts Zitronensaft  
Pfeffer aus der Mühle

\* Spinatsauce

200 g Blattspinat  
1/8 l Sahne  
Gemüsebrühe  
Muskat  
Jodsalz  
Pfeffer

\* Quelle

- Videotext  
- SAT. 1 TEXT  
- "Kochstudio mit Armin  
- Rossmeier"  
- 30.10.1998

\* Erfasst von  
- Frank Dingler  
- 31.10.1998

Aus Mehl, Eiern, frisch gehackten Kräutern, Milch, Jodsalz und etwas Muskat einen Pfannkuchenteig herstellen. Butterschmalz erhitzen und nach und nach Pfannkuchen ausbacken.

Das Gemüse putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse in kochendem Salzwasser bißfest garen und beiseite stellen.

Die Putenbrust kalt abbrausen, trockentupfen und in kleine Würel schneiden. Butterschmalz erhitzen und die Putenbrustwürfel darin anbraten. Zwiebel häuten, in feine Würfel schneiden und mit in Scheiben geschnittenem Frühlingslauch dazugeben.

Mit Mehl bestäuben.

Mit der Gemüsebrühe und Sahne aufgießen, etwas einkochen lassen.

Für die Spinatsauce Blattspinat waschen, in Salzwasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Spinat mit Sahne pürieren. Erhitzen, evtl. mit Gemüsebrühe verflüssigen. Sauce mit Muskat, Jodsalz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung mit Zitronensaft, Jodsalz und Pfeffer abschmecken. Pfannkuchen flach auslegen, Füllung darauf verteilen, einrollen.