

Pfannkuchen mit Oliven-Füllung



Leckerer Pfannkuchen mit Füllung

Dieses Rezept muss ich unbedingt mit Euch teilen. Es ist ein einfaches Gericht, das schnell zubereitet ist.

In nicht einmal 15 Minuten hat man ein Essen auf dem Tisch.

Und es lässt sich noch gut variieren. Man kann in die Füllung zu den Oliven z.B. noch Mozzarella- oder Schafskäsewürfel dazugeben, oder frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Oregano.

Und noch dazu ist es ein vegetarisches Gericht.

Mein Rat: Selbst zubereiteten Gemüfefond verwenden, die Füllung schmeckt authentischer.

Zutaten für 1 Person:

Für den Pfannkuchen:

- 3 EL Mehl
- 1 Ei
- Milch
- Öl

Für die Füllung:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 100 g grüne Oliven
- Gemüsefond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Oliven grob zerkleinern.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Oliven dazugeben. Etwas Fond dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas köcheln lassen und fast komplett reduzieren.

Mehl in eine Schüssel geben. Ei aufschlagen und dazugeben. Einen Schuss Milch dazugeben. Alles mit dem Schneebesen verrühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Teig hineingeben und verteilen. Pfannkuchen auf beiden Seiten einige Minuten braten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Füllung darauf geben und Pfannkuchen zusammenrollen. Alles servieren.