

Körbchenrezept

SPINATPFANNKUCHEN MIT RADIESCHEN-FÜLLUNG

ÜBER UNSEREN KÖRBCHENSTAR RADIESCHEN:

Seinen Namen verdankt das Radieschen dem lateinischen Wort radix, was Wurzel bedeutet. Zwar wächst das beliebte Gemüse unter der Erde. Doch handelt es sich nicht wirklich um eine Wurzel, sondern um eine rund vier Zentimeter dicke sog. Speicherknolle, woran erst dann die dünne Wurzel anschliesst. Leider wird diese – genau wie die grünen Blätter – meist weggeworfen, obgleich sie ebenfalls essbar und gesund ist. Radieschen sofort von ihrem Grün trennen und in einer Tupper- schale im Kühlschrank aufbewahren.

ZUTATEN FÜR 2 BIS 3 PERSONEN:

-  1 Bund Radieschen mit Grün
-  100 g Spinat
-  200 g Quark
-  100 g Schmand
-  200 ml Milch
-  80 g Dinkelmehl
-  2 Eier
-  1 Bund gemischte frische Kräuter
-  Rapsöl für die Pfanne
-  Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG:

Radieschen waschen und mit dem Grün fein hacken. Die Kräuter ebenfalls waschen, trocknen und klein hacken. Quark und Schmand verrühren. Radieschen, Radieschengrün und Kräuter unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Spinat waschen und trockenschleudern und anschließend mit der Milch pürieren. Spinatmilch mit Mehl und Eiern verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und darin nacheinander 3 - 4 dünne Pfannkuchen backen. Radieschen-Füllung auf die Spinatpfannkuchen verstreichen, zusammenrollen und noch lauwarm servieren.

Guten Appetit wünschen Deine Marktgärtner:in Birte & Thomas