



KW 16/2018

## Spinat-Pfannkuchen

### Zutaten für 4 Personen:

200 g Mehl, 300 ml Milch, 2 Eier, Salz, 3 EL Olivenöl, 400 g Spinat, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer aus der Mühle, Muskat, 250 g Mozzarella, 80 g frisch geriebener Parmesan

### Zubereitung:

Für die Pfannkuchen das Mehl mit der Milch glatt rühren, die Eier unterrühren und mit 1 Prise Salz würzen. Etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung den Spinat in Salzwasser kurz blanchieren, abschrecken, ausdrücken und grob hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Zusammen in 1 EL heißem Öl glasig anschwitzen, den Spinat untermengen und vom Feuer nehmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und abkühlen lassen. Den Mozzarella klein würfeln.

Den Ofen auf Grillfunktion vorheizen.

Zum Ausbacken jeweils etwas Olivenöl in einer Pfanne in eine heiße Pfanne neben und nacheinander 8 dünne Pfannkuchen ausbacken.

Die Pfannkuchen jeweils mit dem Spinat (ohne Flüssigkeit) belegen und darauf etwas Mozzarella verteilen. Die Pfannkuchen einrollen und mit der Nahtseite nach unten nebeneinander in eine geölte Auflaufform legen. Mit dem Käse bestreuen und unter dem Grill ca. 10 Minuten goldbraun backen.

## Spinat-Kartoffel-Auflauf

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Blattspinat, 100 g geriebenen Hartkäse, 800 g Kartoffeln, 2 Zehen Knoblauch, 1/4 l Milch, 1/4 l Sahne, 2 Eier, Pfeffer, 2 Zwiebeln, Salz

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in dünnen Scheiben in die Auflaufform aufschichten. Zwiebel würfelig oder in Streifen schneiden und auf den Kartoffeln verteilen.

Für die Spinatmischung in einer Schüssel den Spinat mit den versprudelten Eiern vermischen. Milch und Sahne hinzugeben, die Knoblauchzehen dazupressen, salzen und pfeffern.

Die Spinatmischung auf den Kartoffeln verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Den Spinat-Kartoffel-Auflauf im Backofen bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

**Wir wünschen einen guten Appetit**  
**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

---

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

DE-ÖKO-037 Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

GLS Bochum IBAN: DE45 4306 0967 6007 2911 00 BIC: GENOFEM1GLS