

Rotkohl- Pfannkuchen

mit Käse gratiniert



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 Eier
 200 g Mehl
 300 ml Milch
 1 EL Zucker
 ½ TL Backpulver
 ½ TL Kümmel
 1 Prise Salz
 Öl zum Braten
 -
 2 Zwiebeln
 500 g Rotkohl vom Festessen
 200 g Bacon (optional)
 200 g Gratinkäse
 1 EL Honig
 1 EL Essig
 Salz
 Pfeffer
 -
 Kräuter für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Für den Pfannkuchenteig zunächst die Eier, Milch, Salz und Zucker verquirlen - dabei nach und nach Mehl, Kümmel und Backpulver beimengen.
2. Den Teig für eine halbe Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen und in der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten.
3. Hierfür Zwiebeln in grobe Ringe schneiden und den Bacon fein würfeln – alles miteinander glasig anschwitzen, mit etwas Honig karamellisieren und mit Essig abschmecken.
4. Danach den Rotkohl zugeben und die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen und je eine Schöpfkelle Pfannkuchenteig darin verteilen – die Pfannkuchen so nacheinander für 2-3 Minuten goldbraun backen und beiseite- stellen.
6. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen. Sobald alle Pfannkuchen gebacken sind, die Füllung gleichmäßig auf alle verteilen, fest einrollen und in eine Auflaufform schichten – Gratinkäse darübergeben und alles für 15-20 Minuten überbacken. Zum Schluss Pfannkuchen auf Tellern anrichten und alles mit Kräutern dekorieren.