

DER ETWAS ANDERE PFANNKUCHEN MIT KÜRBIS, ZIEGENKÄSE UND SALBEI



Zutaten für 2 Personen:

Für den Teig:

150g Dinkel-Vollkornmehl
150g Dinkel Mehl (630)
1 TL Salz
180g kalte Butter
1 Ei
1 TL Salbei

Für die Füllung:

½ kleiner Hokkaido Kürbis (Rest
kann z.B. für eine Suppe oder ein
Curry verwendet werden)
200g Ziegenfrischkäse
Salbeiblätter
Olivenöl
Salz & Pfeffer
1-2 TL flüssiger Honig

Zubereitung:

Zubereitung Teig:

Salbei kleinhacken und mit den anderen Zutaten zu krümeligem Teig verarbeiten. Nach und nach etwas kaltes Wasser hinzugeben bis Teig zusammenhält.

Teig in 4 Kugeln teilen, flachdrücken und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit: Kürbis halbieren, Kerne entfernen und mit einem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln. Auf die Scheiben etwas Olivenöl träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 200° C vorheizen. Teige dünn ausrollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Dann Ziegenfrischkäse und reichlich Kürbis belegen (Kürbis fällt im Ofen stark zusammen, daher ruhig viel Kürbis drauf geben). Außen einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Dieser wird dann umgeklappt und das Ganze wandert für 25-35 Minuten in den Ofen, bis alles schön goldbraun gebacken ist. Aus dem Ofen nehmen und mit Honig beträufeln. Dazu passt ein leckerer Salat oder eine Suppe.

(kann auch kalt gegessen werden).