

Pfannekuchen mit Stielmusfüllung



Zubereitung:

Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben. Die Milch unter Rühren dazu gießen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Eier kräftig unterrühren. Falls Klumpen entstehen, den Teig durch ein feines Sieb gießen. Zum Schluß den Sesam oder Kerne hinzugeben und den Teig 20 Minuten in der Schüssel ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Enden vom Stielmus abschneiden, die Stiele in fingerdicke Stücke schneiden und die Blätter etwas größer zerteilen. Gut waschen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen, würfeln und in einer Pfanne in Öl glasig dünsten. Den Stielmus hinzu geben, salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze gar köcheln.

Währenddessen die Pfannekuchen in einer geölten und beschichtete Pfanne bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten backen und einzeln auf die Teller legen.

Sobald der Stielmus gar ist den kleingeschnittenen Schafskäse und den süßen Knofi unter heben, gleichmäßig auf die Pfannekuchen verteilen und rollen.

Zutaten für 4 Personen:

280 g Mehl
400 ml Milch
3-4 Eier
½ TL Salz
1-2 handvoll Sesam,
Sonnenblumenkerne o.ä.
Öl zum braten

Füllung:

400 g Stielmus
1 große Zwiebel
100 g Schafskäse
Pfeffer, Salz
1 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI
2 EL Öl