



## Sesampfannkuchen mit Wirsing

*¼ l Milch, 100 g Weizenvollkornmehl, 3 El Sesamsaat, Salz, 1 Wirsing, 30 g Butter, 1 Glas Sahne, 120 g Blauschimmelkäse, frisch gemahlener Pfeffer & Muskat, 4 Eier, 1 Bd Petersilie, 40 g Butterschmalz*

250 ml Wasser mit Milch, Mehl, Sesam und Salz verrühren und für 30 min ruhen lassen. Wirsingstreifen in siedendem Salzwasser eine Minute kochen, abgießen und abtropfen lassen. In heißem Fett andünsten. Sahne mit zerkrümeltem Käse, Pfeffer und Muskat verrühren und zum Wirsing geben. Eigelb einzeln unter den Pfannkuchenteig rühren und anschließend gehackte Petersilie und steif geschlagenes Eiweiß unterziehen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und für jeden Pfannkuchen eine Kelle Teig in die Pfanne geben und nacheinander acht kleine Pfannkuchen von jeder Seite etwa 3 min backen. Herausnehmen und warm stellen. Inzwischen Wirsing und Sahne bei großer Hitze ca. 5 min einkochen lassen. Den Sahne-Wirsing auf vier Pfannkuchen verteilen und mit je einem zweiten abdecken. (Zubereitungszeit ca. 45 min)