

Sesampfannkuchen mit Möhrencreme und Gurkengeschnetzeltes

Zutaten

Sesampfannkuchen mit Möhrencreme

Pfannkuchen:

2 Eier,
200ml Milch,
80g Mehl,
1 EL Sesam,
2 EL Sesamöl,
1 EL Akazienhonig

Creme:

150g Frischkäse,
1 Möhre,
Saft und geriebene Schale einer Zitrone,
2 EL Akazienhonig,
150ml Sahne.

Gurkengeschnetzeltes

2 Salatgurken,
3 (rote) Zwiebeln,
3 Knoblauchzehen,
30g Butter,
100 ml Weißwein,
3EL Senf,
200ml Schlagsahne,
1/2 Bund Dill (fein geschnitten),
150ml Brühe,
Pfefer, Salz, 1 EL Mehl,

Zubereitung

Sesampfannkuchen mit Möhrencreme

Pfannkuchen zutaten verrühren und in heißem Bratöl/Olivenöl Pfannkuchen backen.

Möhre waschen und fein raspeln.

Schale von der Zitrone abreiben und den Saft ausdrücken.

Die Cremezutaten verrühren und die Pfannkuchen damit bestreichen, aufrollen und in Scheiben schneiden.

Mit etwas geschlagener Sahne servieren.

Gurkengeschnetzeltes mit Spätzle oder Bratkartoffeln

Die Salatgurken waschen, längs halbieren und in 2cm breite Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig dünsten. Die Gurken dazugeben und 4 Minuten dünsten. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Mit dem Wein ablöschen, die Brühe und den Senf hinzufügen und solange kochen lassen, dass die Gurken noch bissfest sind. Das Mehl mit etwas Wasser verrühren und die Soße damit andicken. Die Sahne und den Dill zum Schluss in die Pfanne geben.