

Herzhafte Pfannkuchen mit Catalogna Rossa und karamellisierten Zwiebeln

Für die Füllung:

- 1 Bund Catalogna Rossa (ca. 500-600g)
- 3 rote Zwiebeln
- 3 EL Frischkäse
- 1 TL Honig
- 1/2 Packung Fetakäse
- 1/2 Apfel, süß-säuerlich (z. B. Elstar)
- 3 EL Pinienkerne
- Salz, Zucker

Für die Pfannkuchen (4 Stk.):

- 150g Weizenmehl
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 200ml Milch
- 100ml Mineralwasser mit Sprudel
- 3 EL neutrales Speiseöl

Den Catalogna Rossa waschen. Wer es nicht gerne so bitter mag, legt ihn für 20-30 Minuten in warmes, leicht gesalzenes Wasser.

In der Zwischenzeit für die Pfannkuchen Mehl in eine Rührschüssel geben, am besten durch ein feines Sieb sieben. Eier mit Salz, Zucker, Milch und Mineralwasser in einer anderen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren und nach und nach zum Mehl geben. Gut verrühren und darauf achten, dass sich keine Klumpen bilden.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und beiseite stellen. Zwiebeln schälen und in dünne Halbringe schneiden. In einer Pfanne etwas Bratfett erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun dünsten. Salzen. Die Zwiebeln an den Rand der Pfanne schieben und vorsichtig den Honig in der Pfanne erhitzen. Dann gut mit den Zwiebeln vermischen, kurz karamellisieren lassen und in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseite stellen.

Den Catalogna noch einmal kurz abspülen, abtrocknen und in Stücke schneiden. Sollten grobe Strünke dazwischen sein, diese entfernen (damit ist nicht die normale dicke rote Blattrippe gemeint). Den Apfel entkernen und je nach Geschmack ein Viertel bis die Hälfte davon in Würfel schneiden. Fetakäse mit einer Gabel zerbröseln.

In einer Pfanne etwas Bratfett erhitzen und den Catalogna bei mittlerer Hitze

dünsten. Etwas Salz und eine Prise Zucker dazu geben. Apfelwürfel dazu geben und kurz mit garen. Frischkäse und Feta unterrühren und alles gut vermischen. Warm stellen.

In einer weiteren Pfanne etwas Bratfett erhitzen und nacheinander 4 dünne Pfannkuchen ausbacken.

Die Pfannkuchen mit der noch warmen Masse bestreichen, karamellisierte Zwiebeln und Pinienkerne darüber verteilen einrollen und genießen. Dazu passt ein frischer Salat - guten Appetit! :-)