

Rote Bete Pfannkuchen mit Ziegenkäse-Walnuss-Füllung

Zubereitet mit: Knorr

ca. 35 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 250 ml Milch 1,5% Fett
- 3 Eier (Größe M)
- 125 g zarte Haferflocken
- 1 TL Backpulver
- 2 TL KNORR Bouillon Delikatess Brühe 7,0L Glas
- 200 g Rote Bete, gegart
- 2 EL Pflanzenöl
- 200 g Ziegenfrischkäse (20% Fett i. Tr.)
- 75 g Crème légère
- 75 g gehackte Walnüsse
- Pfeffer
- 100 g Brunnenkresse

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2168 kJ
Energie (Kilokalorien):	518 kcal
Fett:	33 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,7 g
Kohlenhydrate:	31 g
davon Zucker:	12 g
Ballaststoffe:	5,5 g
Eiweiß:	22 g
Salz:	2 g

Zubereitung

1. Milch, Eier, Haferflocken, Backpulver, 1 TL Knorr Delikatess Brühe und klein geschnittene Rote Bete in eine Küchenmaschine oder einem Smoothie-Maker geben und fein pürieren.

2. Bei mittlerer Hitze einen Spritzer Öl in eine beschichtete Pfanne geben, einen guten Löffel des Teigs in die Pfanne geben und backen, bis beide Seiten goldbraun sind. Zum Abkühlen beiseitestellen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

4. Ziegenfrischkäse, Crème légère und 1 TL Knorr Delikatess Brühe in eine Rührschüssel geben und glatt rühren, die meisten Walnüsse dazugeben (einige zum Garnieren aufbewahren) und mit etwas Pfeffer

abschmecken.

5. Ziegenkäsefüllung auf die Pfannkuchen verteilen, die Brunnenkresse hinzufügen und aufrollen, in Frischhaltefolie einwickeln, damit sie ihre Form behalten. Für mind. 2 Stunden kühl stellen.

6. In Scheiben schneiden und mit Walnüssen bestreut servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Du kannst die Pfannkuchen auch in der Heißluftfritteuse zubereiten. Reibe dafür eine ofenfeste Form (z. B. flache Auflaufform aus Glas) mit Öl ein, stelle sie in den Air Fryer und heize den Air Fryer auf 170 °C vor. Verteile den Teig portionsweise in einer dünnen Schicht gleichmäßig in der Form und backe die Pfannkuchen für 10-12 Minuten knusprig.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen