

Pfannkuchentorte mit Grünkohl

Für 6 Personen | braucht etwas Zeit | vegetarisch

Pfannkuchen:	Füllung:
150 g Mehl	1,5 kg Grünkohl
¼ l Milch	3 Zwiebeln
4 Eier	1 Knoblauchzehe
Salz	2 EL Butterschmalz
Öl zum Backen	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss
	250 g Quark
	200 g Schmand
	2 Eigelb
	200 g Bergkäse

Tipp:
Anstelle der runden
Auflaufform eine
Springform mit Back-
papier auslegen und
die Pfannkuchentorte
darin einschichten.



Für die Pfannkuchen Mehl, Milch, Eier und Salz zu einem glatten Teig verrühren und 30 Minuten quellen lassen.

Für die Füllung den Grünkohl putzen, die Blattrippen entfernen, die Blätter waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.

In einem großen Topf in Butterschmalz glasig anschwitzen. Den trocknassen Grünkohl zugeben und den Topf schließen, bis der Grünkohl zusammengefallen ist. Dann den Kohl im offenen Topf 10–15 Minuten dünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen. Nacheinander 7–8 dünne Pfannkuchen backen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine runde Auflaufform einfetten.

Den Quark mit Schmand und Eigelb verrühren. Den Bergkäse raspeln und zur Hälfte mit dem Grünkohl unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Pfannkuchen in die Auflaufform legen und etwas Grünkohlmasse darauf verstreichen. Darauf abwechselnd die Pfannkuchen und den Grünkohl einschichten. Mit einem Pfannkuchen abschließen und den restlichen Bergkäse darüberstreuen.

Die Pfannkuchentorte im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25–30 Minuten backen.

Text und Rezepte: Annette Robers-Thesing
Fotos: Rogge & Jankovic Fotografen