



## Bayernglück

### SPINA TPFANNKUCHEN

#### Zutaten

250 ml Haferdrink "Der Milde"  
100 g Spinat  
Butterschmalz zum Ausbacken  
200-300 g geräucherter Lachs  
1 EL mittelscharfer Senf  
1 EL Honig  
2 EL Orangensaft  
5 EL Öl  
150 g Frischkäse  
100 g Dinkelmehl  
2 Eier  
Salz + Pfeffer  
Dill



Schwierigkeitsgrad: leicht



Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten +  
30 Minuten Ruhezeit



Zutaten für: 4 Portionen



Kaloriendichte: mittel



#### Zubereitung

1. Spinat grob schneiden (einige Blätter für die Füllung zurückbehalten) und mit dem Haferdrink fein pürieren.
2. Eier, Salz und Mehl dazugeben und gut verrühren. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Für das Dressing Senf, Honig und Saft in einen schmalen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab vermengen.
4. Öl langsam während des Mixens zugeben, zu einer cremigen Masse pürieren und mit Pfeffer würzen.
5. Den Frischkäse mit dem Haferdrink und Dill zu einer streichfähigen Masse verrühren.
6. Die Pfannkuchen mit dem Butterschmalz ausbacken.
7. Die ausgebackenen Pfannkuchen mit 1 EL Frischkäse bestreichen, Lachsscheiben auflegen, etwas geschnittenen Spinat aufstreuen und mit dem Dressing beträufeln.
8. Pfannkuchen einrollen und mit dem Dressing beträufeln.
9. Nach Belieben z.B. noch mit Pinienkernen toppen.

