

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de



Pfannkuchen mit Ringelbete und Käse gefüllt

300 g Mehl

½ TL Salz

150 g Butter (in Stückchen)

1 Eigelb

150 g saure Sahne

150 g Frischkäse

1 Zitrone

Salz und Pfeffer

2 Ringelbete

3-4 Stiele frischer Thymian

2 Knoblauchzehen

50 g Feta

Olivenöl

mit

und

sowie

zu einem geschmeidigen, nicht klebrigen Teig verarbeiten. Dann in eine Folie geben und für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

mit

verrühren und den Abrieb

dazugeben. Mit

abschmecken.

waschen und in dünne Scheiben schneiden.

zupfen.

schälen und in dünne Streifen schneiden.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Dann den Teig rund ausrollen mit der Creme bestreichen,

dabei einen Rand frei lassen. Bete-Scheiben,

Knoblauch und Thymian auf der Creme verteilen

und mit Salz würzen. Den Rand nun vorsichtig

nach Innen falten, sodass er auf der Bete liegt. Im

vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen, bis der

Pfannkuchen goldbraun ist. Mit

bestreuen. Evtl. mit etwas

beträufeln.