

Kochen

Abravi Kotor

Dienstag, 28.05.2024

Reismehl-Pfannkuchen mit Feta und Rhabarber-Chutney

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Pfannkuchen

2 Eier (Größe M)
125 ml Milch
125 ml Wasser
100 g Reismehl
1 TL Backpulver
etwas Salz
etwas Pfeffer
4 EL Rapsöl, ca.
50 g Sesamsamen

Für das Chutney

400 g Rhabarber
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote, rot
2 EL Zucker
etwas Salz

Für den Belag

150 g Kräuterquark
200 g Feta
100 g Rauke
0,5 Bund Basilikum
8 Kirschtomaten
1 Zwiebel, rot



Zubereitung

1. **Für das Chutney** Rhabarber schälen, abbrausen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischote halbieren, nach Belieben entkernen. Chilischote in feine Würfel schneiden.
2. Zucker in einem Topf schmelzen, danach Schalotte, Knoblauch und Chilischoten zugeben und etwa 1-2 Minuten glasig dünsten.
3. Rhabarber unterrühren und weitere ca. 2-5 Minuten dünsten, sodass eine leicht sämige Konsistenz entsteht. Erneut abschmecken, vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
4. **Für die Pfannkuchen** Eier und Milch verquirlen. Reismehl und Backpulver mischen und langsam unter die Eier-Milch rühren. Danach das Wasser nach und nach unterrühren, bis ein glatter, leicht zähflüssiger Teig entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Öl portionsweise erhitzen. Jeweils etwas Teig in die Pfanne geben. Mit Sesam bestreuen und von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. **Für den Belag** Feta grob zerbröckeln. Rauke putzen, abbrausen und grob schneiden. Basilikumblättchen abzupfen. Tomaten abbrausen, trocknen und evtl. vierteln. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden oder hobeln.
8. Kräuterquark verrühren und jeweils etwas auf die Pfannkuchen, mit der Sesamseite, bestreichen. Mit Feta, Tomaten, Rauke, Basilikum und Zwiebeln belegen. Rhabarber-Chutney anrichten und servieren.