



Romanesco-Pfannkuchen mit Schafskäse

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 40 Min.

| | |
|--------------------|--|
| 1 Romanesco | Romanesco waschen, putzen und in Röschen teilen. Romanesco etwa 5 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend Röschen vierteln. |
| 200 g Möhren | Möhren schälen und raspeln. |
| 100 g Schafskäse | Schafskäse klein schneiden. |
| 3 Eier | Die Eier mit |
| Muskat | einer Prise Muskat, |
| Salz | Salz, |
| Pfeffer | Pfeffer sowie den Schafskäse verquirlen. |
| 270 g Mehl | Mehl |
| 200 ml Sojamilch | und Milch hinzufügen und Rühren bis ein homogener Teig entsteht. Dann Romanesco und Möhren unterheben. |
| Öl | Öl in einer Pfanne erhitzen. Löffelweise den Kuchenteig in die Pfanne geben und jede Seite ca. 3 Minuten backen. |
| Dipp: | |
| 50 g Pistazien | Pistazien |
| 2 TL Petersilie | und Petersilie hacken und |
| 250 g Naturjoghurt | unter den Joghurt rühren. |
| etwas Honig | Mit Honig |
| Cayennepfeffer | und Cayennepfeffer abschmecken. |