



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.