

### **Kürbis-Pfannkuchen (4 Personen, ca. 90 Min.):**

#### Für den Teig:

150 g Mehl, Salz

300 ml Milch

3 Eier (Eigelb und Eiweiß trennen)

1 EL zerlassene Butter

#### Zum Backen:

ca. 500 g Kürbis, Salz, 2 EL Olivenöl

fein geschnitten: 2 Schalotten + 2 Knoblauchzehen

2 EL gehackte Petersilie, ½ Bund Basilikum, Pfeffer

1 Messerspitze Backpulver

Butterschmalz zum Erhitzen, danach geriebenen Käse



1. Mehl, Salz, Milch, Eigelb und flüssige Butter zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen, Kürbis schälen, entkernen und raspeln. Leicht salzen, in ein Sieb geben, abtropfen lassen.
2. Öl erhitzen, Schalotten + Knoblauch darin glasig dünsten, Kürbis hinzufügen + braten, bis Flüssigkeit verdampft ist. Würzen mit Kräutern, Pfeffer und Salz, Masse leicht auskühlen lassen.
3. Eiweiß mit Backpulver steif schlagen, unter den Teig mischen. Kürbis begeben und aus dem Teig im heißen Butterschmalz Pfannkuchen backen. Mit geriebenem Käse bestreuen und zur Hälfte zusammenklappen, um sie warm zu halten.