

Romanesco-Hefepfannkuchen

mit Kresse-Dip

Bio Kochbox KW 05



Romanesco-Hefepfannkuchen mit Kresse-Dip



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 5 g Hefe
- 65 ml Milch
- 65 g Mehl
- 1 Ei
- 1/2 Schale Kresse
- 1/2 Romanesco
- 75 g Schmand
- Zitronensaft

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer, Zucker
- 13 g + 10 g Butter
- Öl

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Die Hefe in die Mulde krümeln. Die Milch lauwarm über die Hefe gießen. Salz, Zucker, Butter und Eier auf den Mehlrand geben. Mit dem Schneebesen alle Zutaten zu einem glatten, ziemlich flüssigen Teig verrühren, 1/2 Schale Kresse untermischen.

Den Teig abgedeckt 40-50 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Romanesco putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Das Öl in einer großen Pfanne sehr heiß werden lassen. Das Gemüse hineingeben, pfeffern, salzen und unter Wenden 1-2 Minuten anbraten. 75 ml Wasser zugeben und das Gemüse bei geschlossenem Deckel 5 Minuten garen.

Danach den Deckel abnehmen und die Butter zugeben. Teig über das Gemüse in die Pfanne gießen. Den Deckel aufsetzen, und den Teig 8-10 Minuten stocken lassen. Schmand mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, die restliche Kresse unterheben und dazu servieren.



Unsere Weinempfehlung
SAUVIGNON BLANC