

Süßkartoffelpuffer mit Spinatfüllung

Reicht für

2 Personen

Zutaten

Für die Pfannkuchen:

1 - 2 Süßkartoffeln (zusammen ca. 350 g)

50 ml Haferdrink

25 g Buchweizenmehl

25 g Speisestärke

1 Teelöffel scharfer Paprika (gemahlen)

Öl für die Pfanne

Für die Spinatfüllung

1 Schalotte

200 g Blattspinat

25 g Pinienkerne

2 EL Olivenöl

Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Pinienkerne ohne Fett auf einer Bratpfanne anrösten und zur Seite stellen.

Die Süßkartoffel(n) schälen und grob reiben.

Den Haferdrink, das Buchweizenmehl, die Speisestärke und den gemahlenden Paprika dazugeben und zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

Jeweils die Hälfte des Teiges auf eine Bratpfanne geben, mit einem Löffel verstreichen und die Süßkartoffelpuffer von beiden Seiten backen.

Den Spinat mit etwas Wasser auf kleiner Stufe für ca. 5 Minuten kochen. Dann in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und kurz in dem Olivenöl anbraten. Den Spinat und die gerösteten Pinienkerne dazugeben, kurz umrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Spinatfüllung auf kleinster Stufe auf dem Herd warm halten. Dabei, wenn nötig, ab und an umrühren.

Die Füllung auf die Pfannkuchen auf die Süßkartoffelpuffer verteilen und diese jeweils in der Mitte zusammenklappen.

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde