



Alpenhain.de Rezept

<https://alpenhain.de/bilddatenbank/ahcp/rezepte/spinat-pancakes-mit-camembert-creme>

Stand 01.02.2024

## Spinat-Pancakes mit Camembert Creme

### Zutaten für 4 Personen

- 1 Beet Gartenkresse
- 1 Bund Radieschen
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 300 g Alpenhain Camembert Creme Natur
- Salz
- Pfeffer
- 120 g Babyspinat
- 3 EL Milch
- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 2 Stück Eier
- 6 EL Öl

### Zubereitung

1. Kresse vom Beet schneiden. Radieschen putzen, waschen und vierteln. Knoblauch schälen und fein hacken. 240 g Alpenhain Camembert Creme mit dem Knoblauch in eine Schüssel geben und glattrühren. Kresse und Radieschen, bis auf etwas zum Garnieren, unterrühren. Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Spinat waschen und verlesen. Milch, Spinat und 60 g Alpenhain Camembert Creme im Standmixer oder mit einem Stabmixer fein pürieren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Eier und 200 ml Wasser zugeben, alles mit den Schneebesens des Rührgeräts zum Teig verrühren. Spinat-Mix zum Schluss unterrühren.

3. Öl in 6 Portionen in einer weiten beschichteten Pfanne erhitzen. 4 Teigkleckse in die Pfanne geben und handtellergroße Pancakes goldbraun ausbacken. Herausnehmen. Aus Rest Öl und Teig 20 weitere Pancakes ausbacken. Jeweils 6 fertige Pancakes zum „Tower“ stapeln. Einen Klecks Dip auf den oberen Pancake geben. Mit Rest Kresse und Radieschenspalten garnieren. Rest Dip dazu reichen.