



Würzige Pfannkuchen-Torte mit veganer Salami

Zubereitung

1. Für den Teig: Mehl, Salz, Milch und Eier verrühren. Mischung ca. 15 Minuten quellen lassen. Danach etwas Mineralwasser unter den Teig rühren.
2. Eine Pfanne (22 cm Durchmesser) mit Öl ausstreichen, erhitzen. 1/5 des Teiges in die Pfanne geben und die Pfannkuchen bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten von beiden Seiten goldgelb backen. Aus dem restlichen Teig nacheinander 4 Pfannkuchen backen.
3. Für die Füllung: Eier 10 Minuten in kochendem Wasser garen, kalt abschrecken, pellen und fein würfeln. Kräuter waschen, abtupfen und fein hacken. Lauchzwiebeln putzen, sehr fein hacken. Frischkäse, Milch, Kräuter, Parmesan und Lauchzwiebeln verrühren und Eier unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Rucola abspülen und gut abtropfen lassen. Die Pfannkuchen mit Frischkäsemasse bestreichen, darauf ein paar Scheiben vegane Salami und Rucola (einige Blätter beiseitelegen) verteilen. Die 5 Pfannkuchen aufeinander schichten, so dass eine Torte entsteht. Salami-Pfannkuchen-Torte mit restlichen Rucolablättern und Basilikumblättern bestreuen.

Dazu passt: Gemischter Salat.

Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten

Zutaten

Für 5-6 Personen

Für den Teig:

- 230 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 200 ml Milch
- 5 Eier
- 3 EL Mineralwasser
- 2 EL Rapsöl

Für die Füllung:

- 2 Eier
- 4 Stiele Basilikum
- 1 Bund Petersilie
- 2 Lauchzwiebeln
- 700 g Frischkäse
- 3 EL Milch
- 80 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer
- 80 g Rucola
- 2 Packungen Vegane Mühlen Salami Klassisch
- einige Basilikumblättchen zum Garnieren

Nährwerte pro Portion

3.329 kJ (795 kcal)

35 g Eiweiß

57 g Fett

34,8 g Kohlenhydrate