

Pfannkuchen mit Spinat und Labneh-Sauce

Wer von uns mag keine Pfannkuchen? Was noch wichtiger ist: Es gibt Dutzende von Möglichkeiten, sie zuzubereiten! Süß, herzhaft, mit Früchten, mit Gemüse, mit Marmelade, mit Schokoladenaufstrich – mit anderen Worten, jeder kann seine Lieblingsgeschmäcker und -zutaten finden.

ZUTATEN

- 2 Knoblauchzehen
- 300 g frischer Spinat
- 2-3 Esslöffel Olivenöl
- Saft von ½ Zitrone
- 1 Teelöffel Sumach
- 1 Zwiebel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 200 g Labneh Jasmeen
- 2 Eier
- 1 Tasse Weizenmehl
- 1 Teelöffel Zucker
- ½ Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel geschmolzene Butter
- ¾ Tasse Milch
- 1 Tasse Sprudelwasser



Zubereitung:

In einer großen Schüssel vermischen wir die Eier, das Weizenmehl, den Zucker, das Salz, die geschmolzene Butter und das Sprudelwasser. Danach lassen wir den Teig 15 Minuten ruhen. Dann erhitzen wir eine Pfanne und braten die Pfannkuchen (wenn wir den ersten Pfannkuchen braten, ist es hilfreich, eine kleine Menge Ghee oder Öl zu verwenden). Wir schälen die Zwiebel und schneiden sie in kleine Würfel, dann dünsten wir sie sanft in Olivenöl. Nach 5 Minuten fügen wir den Spinat hinzu. Wir mischen alles und decken es mit einem Deckel ab. Nach weiteren 2-3 Minuten rühren wir erneut um und fügen Zitronensaft, Sumach und gepressten Knoblauch hinzu. Dann braten wir die Mischung weitere 2-3 Minuten und würzen sie mit Salz und Pfeffer nach Geschmack. Wir bestreichen die Pfannkuchen großzügig mit Spinat, rollen sie auf und braten sie erneut leicht an, sodass es jetzt Zeit ist, die Sauce zuzubereiten. Wir vermischen das Labneh mit gepresstem Knoblauch, Zitronensaft und frisch gemahlenem Pfeffer. Wir genießen den heißen Pfannkuchen sofort und bestreichen ihn großzügig mit der Sauce.