

### Bärlauchtaschen

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

#### Zutaten

|        |                            |
|--------|----------------------------|
|        | <b>Bärlauchtaschen</b>     |
| 2      | Eier                       |
| 140 ml | Milch                      |
| 200 g  | Dinkelmehl Typ 630         |
| 1 TL   | Backpulver                 |
|        | Salz                       |
| 35 g   | Bärlauch                   |
|        | Margarine für die Pfanne   |
|        | <b>Füllung</b>             |
| 400 g  | Kohlrabi                   |
| 2      | Frühlingszwiebeln          |
| 1 EL   | Butter                     |
|        | Salz & Pfeffer             |
| 2 EL   | frisch gehackte Petersilie |
| 70 g   | Kräuterfrischkäse          |
| 30 g   | geriebener Bergkäse        |

(Angaben für 3 Personen)



Augesprochen kurz ist die Saison für dieses Frühlingsrezept. Die Pfannkuchen mit Bärlauch und Dinkelmehl werden zu einer Tasche geklappt und mit Kohlrabiwürfeln in Frühlingszwiebelcrème gefüllt.

#### Zubereitung

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Zum Eigelb nach und nach abwechselnd Milch und eine Mischung aus Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Den Teig leicht salzen. Den Eischnee unterheben. Den Bärlauch gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Diese unter den Teig mengen.

Den Kohlrabi schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.

In einer großen Pfanne Margarine erhitzen und nacheinander pro Person einen sehr großen Pfannkuchen backen. Die fertigen Pfannkuchen warm halten.

Gleichzeitig Butter in einem Topf erhitzen und die Kohlrabiwürfel und Zwiebeln darin dünsten, bis sie gar sind. Zwischendurch immer wieder umrühren. Das Gemüse salzen und pfeffern. Die gehackte Petersilie untermengen und den Frischkäse einrühren.

Die Gemüsemasse auf die Pfannkuchen verteilen und diese zur Hälfte umklappen. Den geriebenen Käse obenauf streuen.