

Mexikanische Paprikapfannkuchen

Zutaten

8-12 Stück für 4 Portionen

für die Pfannkuchen:

4 Eier
500 ml Vollmilch
½ TL Salz
150 g Weizenmehl
100 g feines Maismehl
4 EL Rapsöl

für die Füllung:

250 g gekochte Hühnerbrust, fein
gewürfelt
150 g Gemüsemais
1 große Zwiebel (80 g)
½ rote Paprikaschote
½ grüne Paprikaschote
400 g mexikanische Sauce
100 g Emmentaler
Butter zum Ausstreichen

für den Salat:

1 Endiviensalat
4 Tomaten
100 g Mais
2 Zwiebeln
100 g fettarmer Joghurt
1-2 EL Tomatenketchup
Saft einer Zitrone
Salz & Pfeffer
Chili



Zubereitung

Milch und Eier verquirlen und Salz dazugeben. Das Mehl mischen, sieben und klumpenfrei unterrühren, bis der Pfannkuchenteig glatt ist. Aus dem Teig die Pfannkuchen in einer beschichteten Pfanne mit je 1 TL Öl nacheinander ausbacken, ergibt etwa 8-12 Stück.

Inzwischen Zwiebeln klein hacken, Paprika würfeln und mit Hühnerfleisch, den Maiskörnern und 200 g mexikanischer Sauce mischen. Die Füllung auf die Pfannkuchen verteilen. Diese einrollen und in eine gebutterte Auflaufform legen. Die restliche Sauce auf die Pfannkuchen verteilen und das Ganze mit dem in fingerbreite

Streifen geschnittenen Emmentaler Käse belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C solange backen, bis der Käse schmilzt.

Endiviensalat putzen, waschen, in Streifen schneiden und auf 4 Teller verteilen. Tomaten in Scheiben, Zwiebeln in Ringe schneiden und mit den Maiskörnern auf den Salat geben.

Für das Salatdressing Joghurt mit Tomatenketchup und Zitronensaft verrühren, mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Das Ganze auf den Salat geben und kurz durchziehen lassen.