

Rezepte

Leckeres aus der Davert-Küche

Herzhafte Buchweizenpfannkuchen

300 g Davert Buchweizen (gemahlen)
1 Päckchen Trockenhefe (7g)
1 Prise Davert Rohrohrzucker
300 ml lauwarme Milch
4 EL Sojasauce
100 ml Milch
1 Aubergine
Kräutersalz
frisch gemahlener Pfeffer
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 EL Davert Sonnenblumenöl
200 g Schafskäse
ca. 1/3 Flasche Davert Back- und Bratöl

Joghurt-Kräutersauce

250 g Joghurt
2 EL Sahne
Kräutersalz
Pfeffer
2 TL Zitronensaft
frische Kräuter
(z.B. Estragon, Dill, Basilikum, Kerbel, Minze)



Für ca. 4-5 Personen

Das Buchweizenmehl mit der Trockenhefe, dem Zucker und der lauwarmen Milch verrühren und ca. 30 Min. an einem warmen Ort (mit einem Tuch abgedeckt) gehen lassen. In der Zwischenzeit die Aubergine in 1 cm große Würfel schneiden und mit Kräutersalz und Pfeffer würzen, etwas ziehen lassen. Die Schalotten und die Knoblauchzehe fein hacken und in dem Öl anbraten. Die Auberginenwürfel dazugeben und ca. 10 Min. bei kleiner Hitze dünsten. Sojasauce und restliche Milch in den Hefeteig einrühren. Den Schafskäse reiben und mit dem Gemüse unter den Pfannkuchenteig heben. In ausreichend Backöl die Pfannkuchen portionsweise (ca. 1 EL) von jeder Seite knusprig braun backen, am besten eignet sich dafür eine beschichtete Pfanne. Öl bei Bedarf nachgießen. Bis zum Servieren warm stellen. Für die Joghurt-Kräutersauce den Joghurt mit der Sahne, Kräutersalz, Pfeffer und Zitronensaft glatt rühren und frische, fein gehackte Kräuter unterheben und zu den heißen Pfannkuchen reichen.

Guten Appetit!

Tipp: Probieren Sie weitere, leckere Davert Rezepte aus unserer Sammlung.

natürlich genießen!