

## Rezept der Woche: **Gefüllte Pfannkuchen mit Palmkohl**

Zutaten:

- 8 Pfannkuchen
- 250g Feta
- 250g Frischkäse
- 400g Palmkohl
- 1 Bund Petersilie
- ½ Bund Minze
- 1 Bund Basilikum
- 1 Zitrone
- 50ml Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 150ml Gemüsebrühe
- Salz u. Pfeffer

1. Palmkohl waschen und abtropfen lassen. Strunk am unteren Ende entfernen und den Kohl in ca. 1cm breite Streifen schneiden.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Knoblauchzehen schälen und durch eine Presse drücken.
4. Zitrone unter heißem Wasser waschen, von der Schale Besten ziehen und den Saft von einer Hälfte auspressen.
5. Kräuter waschen, abtropfen lassen und fein hacken.
6. Feta in eine ausreichend große Schüssel grob zerbröseln und mit dem Frischkäse vermischen.
7. Zitronensaft, Zitronenschale, gehackte Kräuter und gepressten Knoblauch dazugeben und alles 30 min. im Kühlschrank durchziehen lassen.
8. In der Zwischenzeit in einer ausreichend großen Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten und den Palmkohl hinzugeben.
9. Alles unter Rühren ca. 5 min. anbraten und mit der Brühe ablöschen.
10. Weitere 10 min. bei mittlerer Hitze und mit Deckel dünsten, bis der Kohl bissfest ist. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
11. Abgekühlten Palmkohl unter die Kräuter-Frischkäse-Creme heben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
12. Pfannkuchen mit der Mischung bestreichen und einrollen. Sofort servieren.

*Wir wünschen guten Appetit!*

