

# Spinatpfannkuchen mit Mascarpone

## **Zutaten für ca. 8 Pfannkuchen:**

10 EL sprudelndes Mineralwasser  
500ml Milch  
400g Mehl  
4 Eier  
Salz  
800 g Blattspinat (frisch oder TK)  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
Pfeffer  
Muskat  
400g Mascarpone  
4-6 EL Sahne  
4-6 EL Butterschmalz

## **Zubereitung (ca. 60 Min.):**

10 EL Mineralwasser, 500 ml Milch, 400 g Mehl, 4 Eier und etwas Salz verquirlen  
Teig ca. 10 Min. ruhen lassen

800g aufgetauten Spinat evtl. fein hacken

2 Schalotten und 2 Knoblauchzehen schälen, fein hacken und in 2 EL heißem Olivenöl glasig dünsten

Den Spinat nach und nach zufügen und unter häufigem Wenden zusammenfallen lassen

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen

Alles im Blitzhacker zerkleinern

Zurück in den Topf geben und 400g Mascarpone und 4-6 EL Sahne unterziehen

Den Teig portionsweise bei mittlerer Hitze in Butterschmalz zu 8 goldgelben Pfannkuchen ausbacken

Pfannkuchen evtl. Im Backofen (80°C Umluft) warmhalten

Den Spinat draufgeben und einmal falten

Guten Appetit!