

Galettes bretonnes, Buchweizen Pfannkuchen mit Füllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Französisch - spanische „Cross over Küche“, feurig - scharf für jeden Tag

Zutaten

- Für den Buchweizen - Pfannkuchenteig:
 - 375 g Buchweizenmehl
 - 425 ml Milch
 - 2 ganze Eier
 - 1 Prise Salz
 - 2 EL Öl
 - Etwas Olivenöl und Butter zum Braten
- Für die Füllung:
 - 250 g - 300 g Chorizo Wurst in Scheiben
 - 4 Stangen Frühlingslauch in dünnen Ringen
 - 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
 - 1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt
 - 1 grüne Paprikaschote, geschält in dünnen Streifen
 - 3 reife Tomaten, entkernt in groben Würfeln
 - 1 El Tomatenketchup
 - 3 El Schnittlauch, gehackt
 - 1 Tl gehackter Rosmarin
 - 2 El Olivenöl
 - Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Bretonische Pfannkuchenteig

Schritt2

Das Buchweizenmehl, Salz und das Ei mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren und etwas 60 min. kalt stellen.

Schritt3

Nach und nach in Öl, mit Butter gemischt, ca. 8 Pfannkuchen, leicht gebräunt, heraus backen.

Schritt4

Auf den flachen, geölten Backblech auslegen, warm halten.

Schritt5

Die Chorizo Füllung:

Schritt6

Den Frühlingslauch mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen und die Chorizo Scheiben und den Paprika dazu geben. Wenig salzen und ca. 5 min. bei mittlerer Hitze braten, schmoren lassen.

Schritt7

1 - 2 El guten Tomatenketchup dazu geben, weiter etwas zusammen glacieren, kurz halten.

Schritt8

Zuletzt die Tomatenwürfel, Schnittlauch und Rosmarin unterschwenken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Füllung auf die obere Hälfte der Buchweizenpfannkuchen geben überschlagen. Ev. mit etwas geriebenem Parmesan bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** chorizo, pfannkuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/galettes-bretonnes-buchweizen-pfannkuchen-mit-fuellung/>