

# Kochen mit **ANIXE**



## Pfannkuchen Wraps mit Frischkäse-Lachs-Füllung

### Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins    Servings: 4

- 1 Mehl, Eier, 125 ml Milch und Salz mit den Schneebesens des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. Ca. 20 Minuten ruhen lassen.
- 2 Senf, Apfelsaft und Honig glatt rühren, dann das Öl darunterschlagen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill waschen, trocken schütteln, Fähnchen fein hacken und in die Soße rühren.
- 3 Frischkäse und 1 EL Milch glatt rühren. Salat putzen und waschen, gut abtropfen lassen und klein schneiden.
- 4 Eine beschichtete Pfanne (ca. 24 cm Ø) mit Öl ausstreichen und erhitzen.
- 5 Aus dem Teig nacheinander 4 Pfannkuchen backen, dabei Pfanne immer wieder mit Öl ausstreichen. Pfannkuchen abkühlen lassen.
- 6 Pfannkuchen zuerst mit ca. 1 EL Frischkäse bestreichen, dann mit je 3 Scheiben Lachs und etwas Salat belegen.
- 7 Mit der Senfsoße beträufeln. Pfannkuchen fest einrollen und schräg halbieren. Jeden Pfannkuchen zur Hälfte in Pergamentpapier einwickeln und mit Küchengarn zusammenbinden.

### Zutaten

100g	Mehl	1EL	Honig	12 Scheiben	geräucherter Lachs
2	Eier (Größe M)	5-6	Öl		Öl zum austreichen der Pfanne
125ml	Milch + 1EL	2 Stiele	Dill		Pergamentpapier
1EL	Mittelscharfer senf	150g	Doppelrahm- Frischkäse		Kuchengarn
1EL	Apfelsaft	1/2	Frisée-Salat		Salz und Pfeffer

# Kochen mit **ANIXE**



## Ziegenkäse-Cranberry Flammkuchenstreifen

### Rezepte aus der Sendung

**Total:** 30 mins    **Servings:** 4

- 1** Cranberries in einem Sieb gut abtropfen lassen und 25 ml Saft davon auffangen.
- 2** 1 EL Speisestärke in 2 EL Wasser auflösen. Cranberry-Saft in einem Topf erhitzen, Speisestärke zugeben und kurz aufkochen lassen. Abgetropfte Cranberries zugeben und kurz durchschwenken.
- 3** Ziegenfrischkäse mit Milch glatt rühren. Flammkuchen-Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 4** Mit der Ziegenkäsecreme bestreichen. Cranberry-Kompott darüber geben.
- 5** Flammkuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Flammkuchen aus dem Backofen nehmen.
- 6** Haselnüsse grob hacken. Thymianstiele waschen, trocken schütteln und Blätter vom Stiel entfernen.
- 7** Thymian und Haselnüsse über den Flammkuchen streuen und mit Honig beträufeln. Flammkuchen in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und servieren.

### Zutaten

<b>320g</b>	Cranberries	<b>20g</b>	Haselnüsse
<b>1EL</b>	Speisestärke	<b>1-2 Stiele</b>	Thymian
<b>200g</b>	Ziegenfrischkäse	<b>4EL</b>	Honig
<b>2EL</b>	Milch		Backpapier
<b>260g</b>	Flammkuchenteig		

# Kochen mit **ANIXE**



## Karotten mit Minzpesto

### Rezepte aus der Sendung

**Total:** 30 mins    **Servings:** 4

- 1** Möhren schälen und im Ganzen in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Je 1 TL Salz und Zucker dazugeben und in ca. 8–10 Min. bissfest köcheln.
- 2** Mit Eiswasser abschrecken, nach Belieben in mundgerechte Stücke schneiden.
- 3** Fürs Minzpesto: Kräuter waschen, Minzeblätter abzupfen, Schnittlauch in Röllchen schneiden, in ein Gefäß geben.
- 4** Pinienkerne in einer Pfanne leicht braun anrösten und hinzugeben.
- 5** Honig, gehobelten Parmesan, Salz, Pfeffer zugeben, mit Olivenöl aufgießen und einem Mixstab pürieren.
- 6** Die Möhren im Pesto wenden, ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben auf Zahnstocher spießen.

### Zutaten

<b>200g</b>	Möhren	<b>50g</b>	Parmesan
<b>1Bund</b>	Minze	<b>120ml</b>	Olivenöl
<b>1Bund</b>	Schnittlauch		Salz
<b>50g</b>	Pinienkerne		Pfeffer
<b>20g</b>	Honig		Zucker