



Weihnachtliche Blini mit Seealgen-Kaviar

mit Meerrettichcreme, Queller und Dill



ca. 30min



2 Portionen

Kennst du Blini? Sie sind die osteuropäische Antwort auf unsere heiß geliebten Pfannkuchen. Zur Weihnachtszeit verwöhnst du deine Gäste mit festlichem Flair: Die goldenen Blini werden mit edlem Seealgen-Kaviar und würziger Meerrettichcreme verfeinert. Frischer Queller und aromatischer Dill verleihen diesem vegetarischen Highlight eine unverwechselbare maritime Note – perfekt für die weihnachtliche Tafel!

Was du von uns bekommst

- 150g Weizenmehl ²
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 10g Dill
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 30g Queller
- 1 Pck. Seealgen-Kaviar

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- 150ml Milch ³
- 1¼TL Honig
- ½TL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Wasserkocher
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Schneebecken
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 543kcal, Fett 37.6g, Kohlenhydrate 39.2g, Eiweiß 12.7g



1. Teig anrühren

75g Mehl mit **1TL Backpulver** und 1 Prise Salz verquirlen, dann 1 Ei und 1TL Honig unterrühren. Langsam und nach und nach 150ml Milch hinzugeben und verrühren, bis ein glatter **Teig** entsteht, der in etwa die Konsistenz von Schlagsahne hat. **Tipp:** Nicht zu lange rühren, sonst wird der **Teig** zäh.



2. Blini braten

1EL Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Für jeden **Blini** je **1 gehäuften EL Teig** in die Pfanne geben und 3-4Min. backen, bis kleine Blasen an der Oberfläche erscheinen, dann wenden und ca. 1Min. von der anderen Seite backen, bis die **Blini** goldbraun sind. Auf diese Weise insgesamt **8-10 Blini** zubereiten.



3. Creme vorbereiten

¼ oder mehr des Meerrettichs schälen und fein reiben. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



4. Creme fertigstellen

In einem Wasserkocher 500ml Wasser aufkochen. Die **Crème fraîche** mit dem **Meerrettich**, der **½ des Dills**, ½TL Senf, ¼TL Honig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Abschmecken und ggf. mit mehr Salz und Pfeffer nachwürzen.



5. Queller vorbereiten

Den **Queller** in ein Sieb geben, mit dem kochenden Wasser übergießen und abtropfen lassen.



6. Blini fertigstellen

Für jede Portion **4-5 Blini** mit **Meerrettichcreme** und **Seealgen-Kaviar** belegen und mit dem **Queller** und dem **restlichen Dill** garniert servieren.