MARLEY SPOON



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
- Schneebesen
- Sieb

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

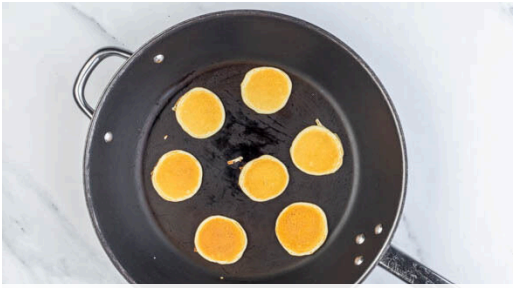
Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 502kcal, Fett 33.8g, Kohlenhydrate 37.8g, Eiweiß 12.3g



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**