

## Linsenfannkuchen mit Apfel-Schnittlauch-Skyr

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Person

Niveau: einfach

### Zutaten:

125 g Linsen (z. B. Schwäbische-Alb-Linsen oder Puy-Linsen)

2 TL (Dinkel-)Mehl

350 g Weihenstephan Skyr

1/4 TL gemahlener Kümmel

Salz, Pfeffer

1 Bund Schnittlauch

300 g Äpfel oder Apfelmus

6 EL Rapsöl

500 g Gemüse für Gemüsesticks (z. B. Möhren, Gurke, Kohlrabi, Fenchel, Salatherzen)

1 EL Weihenstephan Butter

### Zubereitung:

1. Linsen mindestens 4 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Anschließend die Linsen abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen. Linsen im Blitzhacker, im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Dabei nach und nach ca. 100 ml Einweichwasser zugeben, sodass eine dickflüssige Masse entsteht. Mehl, 2 EL Weihenstephan Skyr und Kümmel darunterheben, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Schnittlauch fein schneiden, die Äpfel reiben. Zusammen mit dem restlichen Skyr verrühren, mit Salz, Pfeffer und 2 EL Rapsöl abschmecken. Das Gemüse putzen, wenn nötig schälen, und in Sticks schneiden.

3. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Weihenstephan Butter und 2 EL Rapsöl erhitzen, mit einem Esstlöffel kleine Linsenfannkuchen in die Pfanne setzen und mit dem Löffel flach drücken. Von beiden Seiten bei großer Hitze je 2 Min. braten, aus der Pfanne nehmen und warmhalten, bis alle Pfannkuchen fertig sind. Auf 4 Teller verteilen, mit Apfel-Schnittlauch-Skyr und Gemüsesticks anrichten.

### Tipp:

Linsenfannkuchen schmecken warm oder kalt, mit dem Apfel-Schnittlauch-Skyr eignen sie sich auch perfekt zum Mitnehmen.