

## Spinatpfannkuchen

**450 g (Rahm-)spinat** auftauen

**3 Eier**

**250 g Quark**

**200 g 1050er Mehl.** Mit einem TL Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Einen Schuß Mineralwasser zufügen. Alles vermengen und wie Pfannkuchen (mit wenig Öl☺) backen. Gegen Ende des Backvorgangs

**Ca. 80 g geriebenen Käse** drauf streuen

Wenn auch grundsätzlich Gouda & Co. in der fettarmen Variante die Geschmacksnerven durchaus strapazieren können, so fallen die fettärmeren Käse hier nicht so sehr ins Gewicht. Insbes. dann nicht wenn eher herzhaftere Sorten wie z.B. Edamer verwendet werden.