

**Vincent Klink**  
**Käsesalat mit Buchweizenblini**

**Donnerstag, 30. März 2017**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 2 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: leicht**  
**Heimatküche, vegetarisch**

**Zutaten**

**Für die Blini:**

15 g	Hefe
150 ml	Milch
2	Eier
100 g	Buchweizenmehl
100 g	Weizenmehl
etwas	Salz
1 Prise	Zucker
75 ml	Bier
3 EL	Butterschmalz



**Für den Käsesalat:**

100 g	Staudensellerie
etwas	Salz
2	Äpfel
1/2	Zitrone
250 g	Emmentaler Käse
2 EL	Rosinen
2 EL	Crème fraîche
etwas	Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung**

1. Für den Bliniteig die Hefe in handwarmer Milch auflösen. Eier trennen.
2. Beide Sorten Mehl in eine Schüssel füllen. Eine Prise Salz und Zucker darüber streuen, Eigelbe und Hefemilch dazugeben. Zu einem Teig rühren und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit für den Käsesalat Staudensellerie waschen und die Stangen kurz in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren. Herausnehmen, abtropfen und in ca. 5 mm dicke Stücke schneiden.
4. Äpfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in feine Spalten schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen und gleich etwas über die Apfelspalten träufeln.
5. Den Käse in Streifen schneiden und mit Sellerie, Apfel und Rosinen in eine Schüssel geben.
6. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und unter die Zutaten in der Schüssel rühren. Den Käsesalat abschmecken.
7. Eiweiß zu Eischnee aufschlagen und unter den Bliniteig heben. Soviel Bier untermischen, bis der Teig dickflüssig ist.
8. In einer kleinen Pfanne Butterschmalz erhitzen und mit einem Esslöffel etwas Teig in die Pfanne geben und gleichmäßig große ca. 1 cm starke Blini ausbacken.
9. Die Blini mit dem Käsesalat anrichten und servieren.

Pro Portion: 506 kcal / 2119 kJ  
55 g Kohlenhydrate, 34 g Eiweiß, 14 g Fett