

## Russischer Buchweizen-Turm

4 Portionen

### Teig:

125 g Buchweizenmehl  
1 verquirltes Ei  
1 EL Walnussöl  
300 ml Milch  
1 Prise Salz  
Pflanzenöl für die Pfanne

### Fülle:

1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 TL Walnussöl  
1 kg Blattspinat, blanchiert  
1 verquirltes Ei  
1 Eigelb  
220 g Cottage Cheese  
1 Prise Muskatnuss  
20 g geriebener Gouda  
25 g Pinienkerne  
Salz, Pfeffer

**Mehl** mit dem verquirlten **Ei**, **Walnussöl** und **Milch** zu einem glatten Teig verrühren und 30 Minuten lang ruhen lassen.

**Frühlingszwiebeln** in feine Scheiben schneiden und in Walnussöl dünsten.

Den **Spinat** zerkleinern und ausdrücken. Mit Frühlingszwiebeln, verquirltem **Ei**, **Dotter**, **Cottage Cheese** und den **Gewürzen** abschmecken.

Den **Teig** kurz schlagen. In einer beschichteten kleinen Pfanne acht bis zehn Pfannkuchen backen und auf ein Blech mit Backpapier stapeln

**Pfannkuchen** und **Spinatmischung** abwechselnd schichten. Zuletzt mit einem Pfannkuchen abschließen und den Turm mit **Gouda** bestreuen.

Bei 200 Grad im vorgeheizten Rohr ca. 15 Minuten überbacken, währenddessen die **Pinienkerne** rösten und den Turm, wenn er aus dem Rohr kommt, damit bestreuen.

Aufschneiden und sofort servieren. Dazu passt Rucolasalat mit Tomaten.  
Gutes Gelingen!