

Pfannkuchen Rezepte

Pfannkuchensuppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Suppe, Vegan, Vegetarisch

250 g	Dinkel	1	Liter Gemüsebrühe
	Wasser oder Reismilch	1	Essl. Schnittlauch
2	Essl. Öl		

Dinkel fein mahlen, mit so viel Wasser oder Reismilch verrühren, dass ein zähflüssiger Teig entsteht; diesen ca. 20 Minuten quellen lassen. Den Teig in dünne Streifen scheiden; in einer Pfanne Öl erhitzen und die Pfannkuchenstreifen darin ausbacken, dann abkühlen lassen. Falls gewünscht, kann man die Pfannkuchenstreifen nun noch dünner schneiden. Kurz vor dem Servieren die Pfannkuchenstreifen mit kochender Gemüsebrühe übergießen und mit fein gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Die Pfannkuchen können einen Tag zuvor gebacken, geschnitten und in einem Plastikbehälter mit Deckel gut verschlossen aufbewahrt werden. Pfannkuchensuppe ist vor allem bei Kindern sehr beliebt auch diese vollwertige Variante.

Zubereitung ca. 40 Minuten