

Pfannkuchen Rezepte

Pfannkuchen Mit Feta Creme

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Käse, Pfannkuchen

4	Eier (Gr. M)	500 g	Möhren
1/2 Liter	Milch	2	Lauchzwiebeln
200 g	Dunkles Weizenmehl (Type - 1050)	100 g	Feta- oder Schafskäse
	Salz	300 g	Fettarmer Joghurt
	Weißer Pfeffer	1 Bund	Schnittlauch
		2 Teel.	Öl; ca.

1. Eier, Milch, Mehl und 1 Prise Salz zum glatten Teig verrühren. Ca. 10 Minuten quellen lassen.

2. Möhren schälen, waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Beides in wenig kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten vorgaren. Gut abtropfen lassen.

3. Käse grob zerbröckeln. Mit Joghurt in einem hohen Rührbecher fein pürieren. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. In die Soße rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Eine Pfanne (ca. 24 cm Ø) mit etwas Öl ausstreichen. 1/4 Teig darin verteilen. Kurz backen und 1/4 Gemüse darüber streuen. Pfannkuchen wenden, fertig backen. Warm stellen. Auf gleiche Art 3 weitere Pfannkuchen backen. Feta-Creme dazureichen.

Tipp:

Lecker schmecken die Pfannkuchen auch mit 1-2 TL Leinsamen oder 1-2 EL kernigen Haferflocken im Teig.