

# Pfannkuchen Rezepte

## Pfannkuchen Mit Ratatouille

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse, Pfannkuchen, Pikant, Provence

---

|            |                            |           |                              |
|------------|----------------------------|-----------|------------------------------|
| 1          | Ei (Gr. S)                 | 1         | mittelgr. Tomate             |
|            | Salz                       | 1         | kleine Zwiebel               |
| 2          | Leicht geh. EL (30 g) Mehl | 1         | kleine Knoblauchzehe         |
|            | - (z. B. Type 1050)        | 1/2 Teel. | (3 g) + 2-3 Tropfen Öl       |
| 1/2 kleine | Aubergine                  | 1 Teel.   | Tomatenmark                  |
| 200 g      | Paprikaschote (z. B. rot   | 1         | Msp. Getrocknete Kräuter der |
|            | - und gelb)                |           | - Provence                   |
| 200 g      | Zucchini                   |           | Pfeffer                      |

---

1. Ei, 1 Prise Salz, ca. 5 EL Wasser und Mehl zum glatten Teig verrühren. Ca. 10 Minuten quellen lassen.

2. Gemüse putzen und waschen. Aubergine, Paprika und Zucchini klein schneiden. Tomate grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln.

3. Zwiebel und Knoblauch in 1/2 TL heißem Öl andünsten. Gemüse kurz mitdünsten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. 5-6 EL Wasser und Kräuter zufügen. Aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Beschichtete Pfanne mit 2-3 Tropfen Öl ausstreichen und erhitzen. Aus dem Teig darin einen Pfannkuchen goldbraun backen. Mit Ratatouille anrichten.

EXTRA-TIPP Es lohnt sich, gleich die doppelte Menge Ratatouille zu kochen. Hälfte einfrieren oder am nächsten Tag zu Reis, Nudeln oder Kartoffeln essen.

Zubereitungszeit: 25 Min.