

herzhafte Zucchini-Pfannkuchen

Zutaten:

für ca 5 Pfannkuchen:

150g Zucchini

3 Eier

150 g Mehl

100 g Milch

½ TL Salz

Öl zum anbraten

für den Belag je nach Belieben:

Frischkäse

Räucherlachs

Gurke in Scheiben

Salatblätter

gebratene Aubergine

Tomaten in Scheiben

Zubereitung:

Zucchini und Eier in einem
Standmixer fein mixen.

Mehl und Milch hinzugeben und
nochmal kurz mixen bis keine
Klumpchen mehr da sind. Etwas Öl
in de teig geben so spart man sich
das Öl später in der Pfanne.

Sollte kein Mixer vorhanden sein
dann kann die Zucchini auch fein
geraspelt werden und mit Salz ca 20
Minuten bei Seite gestellt werden,
do das die Zucchini Wasser
abgeben. Die Masse dann mit Ei gut
verrühren. Milch und Mehl
hinzugeben un gut unterheben.

Den teig in eine vorgeheizte,
beschichtete Pfanne mit etwas Öl
geben und von jeder Seite leicht
braun anbraten.

Aus der Pfanne nehmen, jedes
Viertel anders belegen, von der
Mitte her einmal einschneiden und
einmal rund herum zusammen
klappen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de