



GEMÜSE- PFANNKUCHEN MIT FRISCHKÄSE

„Fein abgeschmeckt mit Ihren Lieblingskräutern.“



ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für den Pfannkuchen die Kräuter fein hacken. Die Milch, das Mehl und die Eier zu einem Teig verrühren. Den Kohlrabi und die Möhre schälen und fein in den Teig raspeln.

Schritt 2

Jetzt die Kräuter und die Körner unter den Pfannkuchenteig rühren und ihn mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Die Pfannkuchen in einer Pfanne in Olivenöl goldgelb ausbacken. Unser Tipp: Das Backen der Pfannkuchen funktioniert besonders schnell, sicher und sparsam auf einem Induktionskochfeld.

Schritt 4

Für die Frischkäsefüllung die Kräuter fein hacken und mit dem Frischkäse verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5

Die Pfannkuchen mit dem Frischkäse bestreichen, einrollen und servieren. Wenn nur kleine Pfannkuchen gebacken wurden, den Frischkäse als Dip reichen.

ZUTATEN FÜR 4 GROSSE ODER 6 KLEINE PFANNKUCHEN

FÜR DEN TEIG

5	Stiele gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, etc.)
380 g	Milch
200 g	Mehl
4	Bio-Eier
1/2	Kohlrabi
1	große Karotte
3 EL	Kürbis- und Sonnenblumenkerne
	Meersalz und roter Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Olivenöl zum Ausbacken

FÜR DIE FRISCHKÄSE-FÜLLUNG

5	Stiele gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, etc.)
200 g	Ziegenfrischkäse
	Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CA725353 Constructa Induktions-Kochstelle



Kombi Induktions-Kochstelle mit praktischer Touch Control Bedienung für schnelles und sicheres Kochen auf 4 Zonen.

[Mehr](#)

CX124420-CH836454 / CM724053 Constructa Induktions-Kochstelle



Induktions-Kochstelle für einfach schnelles, sicheres und sauberes Kochen und Braten.

[Mehr](#)

„FÜR ALLE DIE ETWAS
EXPERIMENTIEREN WOLLEN,
KANN HIER AUCH
DER FRISCHKÄSE DURCH
ZIEGENFRISCHKÄSE ERSETZT
WERDEN.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER



© studio steve