



GEMÜSE- PFANNKUCHEN MIT FRISCHKÄSE

„Fein abgeschmeckt mit Ihren Lieblingskräutern.“

ZUBEREITUNG GEMÜSE PFANNENKUCHEN MIT FRISCHKÄSE

Schritt 1

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

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

TIPP VON MARKUS SÄMMER

© studio steve

ZUTATEN FÜR 4 GROSSE ODER 6 KLEINE PFANNKUCHEN

FÜR DEN TEIG

5 Stiele gemischte Kräuter
(z. B. Petersilie,
Schnittlauch, Dill, etc.)

400 ml 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 Frischkäse
(Ziegenfrischkäse)

Meersalz und schwarzer
Pfeffer aus der Mühle

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CA425353 Constructa Induktions-Kochstelle



Kombi Induktions-Kochstelle
mit Touch Control
Bedienung – schnelles,
sicheres, sauberes Kochen
und Braten.

CA421252 Constructa Induktions-Kochstelle



Induktions-Kochstelle mit
Touch Control Bedienung
für einfach schnelles,
sicheres und sauberes
Kochen und Braten.