

# Pfannkuchen Rezepte

## Sesam Pfannkuchen Mit Gebratenem Feta & Salat

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Pfannkuchen, Pikant, Salat, Schafkäse

---

2	Eier (Gr. M)	1	Essl. Weißwein-Essig (evtl. mehr)
7	Essl. Milch		Pfeffer
	Salz, 75 g Mehl		
1	Msp. Backpulver	3	Essl. Öl
75 g	Feta- oder Schafskäse	1	Essl. Sesam
	- (evtl. mehr)	1	Essl. Mineralwasser (evtl. mehr)
2	Essl. Paniermehl (evtl. mehr)	3	Essl. (75-100 g) Tsatsiki-Quark
1	Bund Glatte Petersilie		- (evtl. mehr)
4	Tomaten		

---

1. Eier, Milch und 1 Prise Salz verrühren. Mehl und Backpulver unterrühren. Ca. 10 Minuten quellen lassen. Käse in 4-8 Streifen schneiden. In Paniermehl wenden und leicht andrücken.

2. Petersilie waschen, in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen und grob würfeln. Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und 1 EL Öl verschlagen. Mit Tomaten und Petersilie mischen.

3. Sesam und Mineralwasser unter den Teig rühren. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne (20 cm Ø) Portionsweise erhitzen. Darin aus dem Teig nacheinander 4 Pfannkuchen backen.

4. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Feta darin pro Seite 1-2 Minuten goldbraun braten. Pfannkuchen mit Salat und Feta füllen. Mit einem Klecks Tsatsiki anrichten.

Zubereitungszeit: 30 Min.