

Pfannkuchen Rezepte

Ceesbaar Kleine Pikante Pfannkuchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Afrika, Pfannkuchen, Gemüse

	Zutaten:		- breite Streifen
2	Gut ausgereifte Bananen		- geschnitten)
2	mittelgr. Zwiebeln	1/2 Teel.	Gemahlener Chili-Pfeffer
3	Eier; bis 1/3 mehr	100 g	Joghurt oder Schmant
100 g	Maismehl oder normales	3	Essl. Milch; bis 1/3 mehr
2	Mehl		Pflanzenöl zum Braten
	Rote Paprikaschoten (in		

Kochbananen, eine geviertelte Zwiebel, und die Paprikaschoten zusammen mit der Milch im Mixer pürieren und in eine Schüssel geben. Eine Zwiebel hacken und zu der Mischung geben. Eier, Joghurt, Chili- Pfeffer hinzufügen. Mehl dazu geben und gut vermengen, bis man einen dickflüssigen Brei erhält. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die Teigmischung löffelweise in das Öl geben, so dass sich hand tellergroße Pfannkuchen bilden. Diese auf beiden Seiten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier legen, damit das Öl aufgesaugt wird, nach Wunsch salzen.

Warm als Vorspeise servieren, eventuell mit etwas scharfer Tomatensauce