

Pfannkuchen Rezepte

Pfannkuchen Mit Gemüse

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Gefüllt

FÜR DEN TEIG

200 g Mehl
1 Msp. Salz
4 Eier

1/4 Liter Mineralwasser
Butter; (I) zum backen

FÜR DIE FÜLLUNG

3 Frühlingszwiebeln
250 g Möhren
250 g Paprikaschoten, rot
500 g Zucchini
20 g Butter; (II)
2 Essl. Dillspitzen

3 Essl. Petersilie; gehackt
Salz
Pfeffer
Currypulver
1 geh. TL Zitronensaft

Mehl mit dem Salz, den Eiern und dem Mineralwasser verquirlen, zugedeckt 20 Minuten quellen lassen. Gut durchrühren und 8 dünne Pfannkuchen in der heißen Butter (I) backen. Warm stellen.

Frühlingszwiebeln putzen, würfeln, die grünen Stiele in Ringe schneiden. das Gemüse waschen. Möhren schaben, Paprika vierteln und putzen. Alle Gemüse in feine Streifen schneiden.

Zwiebelwürfel in der zerlassenen Butter (II) anbraten. Gemüse 5 Minuten mit braten. Die Hälfte des Dills mit den Zwiebelringen und der Petersilie zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Zitronensaft würzen.

Die Füllung gleichmäßig auf die Pfannkuchen verteilen, zuerst halb und dann zu einer spitzen Tüte zusammenlegen. Mit den restlichen Dillspitzen bestreuen.