

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Pfannkuchen Mit Gemüse

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Gemüse, Teigware, Herzhaft, Pikant

4	Eier	1	Zwiebel; fein geschnitten
150 g	Mehl	2	Knoblauchzehen; fein - geschnitten
1/4 Liter	Milch	1 Bund	Petersilie; fein geschnitten
1 Essl.	Flüssige Butter	1	Zweig Thymian; fein - geschnitten
1/4 Liter	Sahne	1 Essl.	Mehlbuter
1	Kohlrabi		Salz, Pfeffer
1	Karotte		Butter
1	Zucchini		
1 Stange	Lauch		
1/2	Sellerieknolle		

Für die Pfannkuchen 2-3 Eier, Mehl, Milch und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät vermischen. Zum Schluss die flüssige Butter unterarbeiten. In einer Pfanne mit Butter nach und nach aus dem Teig Pfannkuchen ausbacken. Das Gemüse putzen und in zentimetergroße Würfel schneiden.

In einem Topf mit etwas Butter die Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Bis auf den Lauch alles Gemüse und Thymian zugeben.

Mit Sahne begießen, Salz und Pfeffer würzen und kurz aufkochen lassen. Den Gemüsetopf mit Mehlbuter binden, dann Lauch und Petersilie untermischen. Den Topf vom Herd ziehen, ganz leicht abkühlen lassen und ein Ei unterziehen. In eine gebutterte Auflaufform Pfannkuchen und Gemüseklein einschichten. Mit einem Pfannkuchen abschließen. Diesen mit etwas Butter einstreichen. Dann die Gemüsepfannkuchen ca. 15 Min. bei 180 Grad in den Backofen geben.