



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 104

Spicy Pancakes

Zutaten

Für den Teig:

50 g Kichererbsenmehl

70 g Dinkelmehl

2 Eier

ca. 50 ml Milch

 1 EL Bio Grillgewürz

Für die Beilage:

1 Pfirsich, gewürfelt

1 Handvoll Rucola

einige Minzeblätter, grob in
Stücke gezupft

1 EL gemischte Kerne

 2-3 Lavendelblüten

1-2 EL Crema di Balsamico

1 EL Zitronensaft

Rezept

Alle Zutaten für den Teig glatt verrühren, dabei so viel Milch verwenden, dass er schön dickflüssig wird. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und kleine Pfannkuchen backen. Auf Tellern anrichten und mit Rucola, Minzeblätter, Lavendelblüten, Pfirsichstücken und den gemischten Kernen garnieren. Etwas Crema di Balsamico und Zitronensaft darüber geben und genießen!

Guten Appetit!