



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 160

Wildkräuter-Pfannkuchen mit Kräuterseitlingen

Zutaten

200 g Dinkelmehl

250 ml Milch

2 Eier

 3 EL Bio Wildkräuter

 Meersalz

 Schwarzer Pfeffer

2 große Kräuterseitlinge, in dünne Scheiben geschnitten

Rapsöl zum Braten

Rezept

Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Gewürze hinzufügen und zugedeckt 30 Minuten quellen lassen. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, einen Teil der Kräuterseitlinge auf dem Pfannenboden verteilen und mit einer Schöpfkelle Teig darüber gießen. Backen, bis die Unterseite goldbraun ist und wenden. Auf diese Weise Pilze und Teig zu Pfannkuchen backen, evtl. im Ofen warm stellen. Dazu passt ein frischer grüner Salat.

Guten Appetit!