

Lauchpfannkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Mehl – 600 ml Sprudelwasser oder Milch – ¼ TL Salz – 3 Eier – 500 g Lauch – 500 g Möhren – 200 g Frischkäse – Kräutersalz – Pfeffer – Oregano – Paprikagewürz – 100 g Mozzarella (oder eine andere Käsesorte, gerieben)

Zubereitung:

- Eier mit Sprudelwasser oder Milch verschlagen, dann Mehl und Salz zugeben und alles gründlich miteinander mischen. Beiseite stellen
- Lauch längs vierteln und klein schneiden
- Möhren waschen, evtl. schälen, dann zunächst längs in schmale Streifen schneiden und diese anschließend in kleine Würfel
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Bei milder Hitze mit Deckel köcheln lassen bis es gar ist
- Frischkäse unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken
- Mozzarella würfeln (bzw. Käse reiben)
- In einer Pfanne etwas Fett erhitzen, eine Portion Pfannkuchenteig gleichmäßig darin verteilen und backen
- Den Pfannkuchen umdrehen und sofort etwas Käse und Gemüsefüllung auf eine Hälfte geben. Die leere Seite umschlagen und kurz warten bis der Käse geschmolzen ist
- So verfahren bis alle Zutaten aufgebraucht sind

Wir wünschen guten Appetit!

