

Rezept

Frühlingsgemüsefüllung für Eierpfannkuchen

Ein Rezept von Frühlingsgemüsefüllung für Eierpfannkuchen, am 09.06.2026

Zutaten

2 Kohlrabi (ca. 700 g)	500 g Möhren
1 Zwiebel	2 EL Butter
150 ml Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1 Handvoll Kerbel	½ Bio-Zitrone
150 g TK-Erbsen	120 g Crème fraîche
2 EL Instant-Saucenbinder	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Kohlrabi schälen, putzen und 1,5 cm groß würfeln. Möhren schälen, in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln und in heißer Butter andünsten, Gemüse zugeben, 2 Min. mitdünsten. Brühe zugießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. garen.
2. Kerbel waschen und hacken. Zitrone waschen, Schale abreiben, Saft auspressen. Erbsen und Zitronenschale zum Gemüse geben, 3 Min. mitgaren. Crème fraîche und Saucenbinder unterrühren, aufkochen, Kerbel unterheben und mit Zitronensaft und 1-2 Prisen Zucker abschmecken.