Rezept

Frühlingsgemüsefüllung für Eierpfannkuchen

Ein Rezept von Frühlingsgemüsefüllung für Eierpfannkuchen, am 18.05.2025

Zutaten

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