

## Rezept

# Kerbel-Pfannkuchen mit Gemüse

Ein Rezept von Kerbel-Pfannkuchen mit Gemüse, am 30.03.2023

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>400 ml</b> Milch
<b>200 g</b> Mehl	Salz
<b>2 Handvoll</b> Kerbel (ersatzweise 1 Bund Petersilie)	<b>2</b> zarte Kohlrabi
<b>200 g</b> junge Möhren	<b>1</b> Zwiebel
<b>6 EL</b> Öl	Pfeffer
<b>200 g</b> Kräuter-Frischkäse	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier mit Milch, Mehl und ½ TL Salz verrühren. Den Kerbel abbrausen, trocken schütteln, verlesen und die groben Stiele abknipsen. Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen, die übrigen klein schneiden und unterheben. Den Teig zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen die Kohlrabi und die Möhren putzen und schälen. Die Möhren schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Kohlrabi zuerst vierteln, dann in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken.
3. In einem breiten Topf 4 EL Öl erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Kohlrabi und Möhren dazugeben und 7-8 Min. dünsten. Das Gemüse salzen und pfeffern, herausnehmen und warm halten.
4. Gleichzeitig in einer beschichteten Pfanne (Ø 26 cm) das restliche Öl erhitzen. Ein Viertel des Pfannkuchenteigs hineingeben und bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. goldbraun braten. Pfannkuchen wenden und von der anderen Seite 2-3 Min. braten. Aus dem restlichen Teig drei weitere Pfannkuchen auf die gleiche Weise braten.
5. Je ein Viertel des Kohlrabi-Möhren-Gemüses auf einer Pfannkuchenhälfte verteilen. Mit einem nassen Teelöffel vom Frischkäse kleine Nocken abstechen und auf das Gemüse setzen. Pfannkuchen zusammenklappen und mit den restlichen Kerbelblättchen bestreuen. Alle Pfannkuchen so fertig stellen.