Rezept

Kräuterpfannkuchen

Ein Rezept von Kräuterpfannkuchen, am 12.10.2024

Zutaten

	1/2 Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Zitronenmelisse, Borretsch, Sauerampfer, Rucola und Schnittlauch)
	Salz und Pfeffer
1 l	heiße Fleisch- oder Gemüsebrühe
125 g	Mehl
225 ml	Milch
2	Eier
2 EL	Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das Mehl sieben, Milch und Eier nach und nach unterrühren. Teig mit Salz und Pfeffer würzen, die Kräuter untermischen.

---

2. Eine große Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und 1 Schöpfer Teig hineingeben. Durch Drehen verteilen, bei mittlerer Hitze backen, bis der Teig fest ist, wenden und kurz weiterbacken. Aus dem Teig weitere Pfannkuchen backen. Abkühlen lassen, aufrollen, in Streifen schneiden und in der heißen Brühe kurz erhitzen.