

## Rezept

# Kreolischer Pfannkuchen

Ein Rezept von Kreolischer Pfannkuchen, am 20.04.2024

## Zutaten

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>1</b> rote Paprikaschote                   | <b>1</b> grüne Chilischote      |
| <b>1</b> Zwiebel                              | <b>1</b> Knoblauchzehe          |
| <b>2 EL</b> Öl                                | <b>80 g</b> Kirschtomaten       |
| <b>5</b> Eier                                 | <b>100 ml</b> Buttermilch       |
| Salz  | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| einige Zweige Koriandergrün (oder Petersilie) |                                 |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 339 kcal

## Zubereitung

1. Die Paprikaschote und die Chilischote waschen, putzen und entkernen, in feine Streifen schneiden bzw. würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, das vorbereitete Gemüse darin unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze 5 Min. garen. Etwas abkühlen lassen.
3. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Eier mit der Buttermilch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Das übrige Öl in einer beschichteten Pfanne leicht erhitzen. Die Eiermilch hineingießen und ganz kurz stocken lassen. Das vorgegarte Gemüse und die Tomaten darauf verteilen, einen passenden Deckel auflegen und den Pfannkuchen bei schwacher Hitze in ca. 10 Min. stocken lassen.
5. Das Koriandergrün waschen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und grob hacken, auf den Pfannkuchen streuen. In Stücke geschnitten sofort servieren.