

## Rezept

# Zucchini-Speck-Pfannkuchen

Ein Rezept von Zucchini-Speck-Pfannkuchen, am 17.12.2025

## Zutaten

<b>100 g</b>	Mehl		Salz
<b>1 TL</b>	getrockneter Thymian	<b>3</b>	Eier
<b>200 ml</b>	Milch	<b>1</b>	kleiner Zucchini
	Pfeffer	<b>1 EL</b>	Oliveöl
<b>50 g</b>	Speckwürfel	<b>150 g</b>	Naturjoghurt
<b>2 TL</b>	Zitronensaft		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

## Zubereitung

1. Mehl mit Salz, Thymian, Eiern und Milch verrühren. Zucchini waschen, putzen und in 3 mm dünne Scheiben schneiden, salzen und pfeffern.
2. Etwas Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Speck darin kross braten, herausnehmen. Die Hälfte der Zucchini im Speckfett 1-2 Min. braten, die Hälfte des Specks und des Teigs dazugeben, Pfannkuchen 5 Min. backen, wenden. Weitere 2-3 Min. backen. Beim zweiten Pfannkuchen ebenso verfahren.
3. Joghurt mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Auf den Pfannkuchen anrichten.