

Rezept

Zucchini-Speck-Pfannkuchen

Ein Rezept von Zucchini-Speck-Pfannkuchen, am 20.04.2024

Zutaten

100 g Mehl	Salz
1 TL getrockneter Thymian	3 Eier
200 ml Milch	1 kleiner Zucchini
Pfeffer	1 EL Olivenöl
50 g Speckwürfel	150 g Naturjoghurt
2 TL 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.