

# Pfannkuchen Rezepte

## Grüne Pfannkuchen

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Baby, Babygerichte, Pfannkuchen

---

1	Ei, klein	1	Essl. Mineralwasser
40 g	Vollkornbrot	1	Butterschmalz
60 ml	Buttermilch	100 g	Erbsen
1	Keimöl	1	Essl. Creme fraîche
	Salz		

---

Das Ei und das Mehl mischen. Die Buttermilch, das Keimöl und etwas Salz unterziehen. Den Teig ca. 10 Min. ruhen lassen. Danach das Mineralwasser dazugeben und umrühren.

2. In einer beschichteten Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Erbsen etwa 1 Min. darin dünsten.

3. Mit einer Schöpfkelle die Teigmasse auf den Erbsen verteilen. Einen Deckel auflegen und den Eierkuchen in 1-2 Min. goldbraun backen. Anschließend vorsichtig wenden und die andere Seite braten.

4. Den Pfannkuchen mit der Creme fraîche bestreichen und zusammenklappen. Servieren.