

Gemüsefüllung für Pfannkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

3 Kohlrabi – 500 g Möhren – ½ Zitrone – 2 EL Butter – Salz – Pfeffer – 120g Crème Fraîche – 150ml Gemüsebrühe – 1 Zwiebel – 1-2 EL Speisestärke – Muskatnuss – Petersilie

Zubereitung:

- Kohlrabi schälen und würfeln, Möhren schälen und in Scheiben schneiden
 - Zwiebel schälen und fein würfeln
 - Butter in einem Topf zerlassen. Erst die Zwiebel darin andünsten, dann das restliche Gemüse zugeben und mitdünsten
 - Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
 - Zgedeckt bei milder Hitze etwa 15 Minuten garen
 - Petersilie waschen und trocken schütteln, fein hacken
 - Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen, die Schale zum Gemüse geben
 - Creme Fraîche und Speisestärke unterrühren, aufkochen
 - Petersilie unterrühren und mit Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken
-
- Für die Pfannkuchen aus 4 Eiern, 500 ml Milch, 300g Mehl und etwas Salz einen Teig zubereiten, Portionsweise in eine Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun backen

Wir wünschen guten Appetit!

