



**BioGourmet**

Für 4 Pfannkuchen:

120 g Brokkoliröschen  
100 g BioGourmet Pfannkuchen-Mix  
100 ml Milch  
2 Eier  
50 ml Sprudelwasser  
2 TL BioGourmet Tomaten Pesto  
Salz

Für die Füllung:

250 g Champignons  
4 Frühlingszwiebeln  
1 EL BioGourmet natives Olivenöl  
extra  
2 TL BioGourmet Akazienhonig  
2 EL BioGourmet Condimento Bianco  
2 EL BioGourmet Bratöl  
150 g Frischkäse

## Brokkoli-Pfannkuchen mit Champignons und Frischkäse

Unsere Brokkoli-Pfannkuchen mit Champignons sind erfrischend anders! Ihre grüne Farbe erhalten sie durch die Zugabe von jungen Brokkoli-Röschen, die fein püriert zur Teigmischung gegeben werden. Das Tomaten Pesto, die gebratenen Champignons sowie die Frühlingszwiebeln verleihen diesem schnellen & einfachen Gericht eine schöne Würze. Der Frischkäse macht die Füllung besonders locker und cremig. Wir wünschen guten Appetit!

### Zubereitung

Für den Teig die Brokkoliröschen waschen, trocken tupfen und im Blitzhacker fein mahlen. Pfannkuchenmischung, Milch und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen verrühren. Eier und Sprudelwasser, Brokkoli und Pesto unterrühren. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Pilze ungefähr 5 Minuten anbraten. Die Frühlingszwiebeln hinzufügen und noch 1-2 Minuten weiter braten. Den Honig dazugeben und aufkochen lassen, mit 1 EL Essig ablöschen. Alle Zutaten gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken.

Die Mischung in eine Schüssel geben und die Pfanne gründlich säubern. Etwas Bratöl in einer Pfanne erhitzen, eine Kelle Teig hinein geben und durch schwenken gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite leicht gebräunt ist. Dabei den Pfannkuchen einmal wenden. Die eine Hälfte mit einem Viertel des Frischkäse bestreichen und 1 TL Pesto darauf verteilen. Ein Viertel der Pilzmischung darauf verteilen, Fertig backen, bis auf die zweite Seite gebräunt ist. Den Pfannkuchen einschlagen und auf einem Teller anrichten. Etwas Kresse vom Bild schneiden und darüber streuen.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)