



BioGourmet

Zutaten für 2 Pfannkuchen

6 Eier
200g Mehl
1/2 TL Backpulver
240 ml Milch
2 EL Butter
1-2 TL Gemüsebrühe klassisch von Bio-Gourmet
Nach Belieben frischer Schnittlauch,
Petersilie, Basilikum, gehackt

Kräuterpfannkuchen aus dem Ofen

Kräuterpfannkuchen aus dem Ofen sind eine besondere und einfach zubereitete Delikatesse, die mit feinen Kräutern und Gemüse aus unserer Gemüsebrühe gewürzt werden. Dazu empfehlen wir scharf angebratene Zucchini und einen leichten Dip.

Zubereitung

Für den Teig die Eier verquirlen und mit der Milch verrühren. Die Pfannkuchen Mischung und Kräuter dazugeben und zu einem glatten, flüssigen Teig verrühren. Eine ofenfeste Pfanne einige Minuten in den Ofen stellen. Die Pfanne wieder herausnehmen und die Butter hineingeben. Diese sollte innerhalb kurzer Zeit flüssig werden und auch den Pfannenrand bedecken. Die Hälfte des Teiges in die Pfanne geben und diese wieder in den Ofen stellen. Den Pfannkuchen darin ungefähr 15 Minuten ausbacken, er wird erst kurz vor Ende der Garzeit luftig aufgehen. Nach Belieben gebratenes Gemüse oder Frischkäse dazu reichen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte