Gemüsepfannkuchen mit Kräuterquark

Mmh, Pfannkuchen! Diesmal nicht süß, sondern mit viel Gemüse und fein gewürzt. Am besten schmecken sie frisch aus der Pfanne.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Eier
- 270 g Mehl
- 250 ml Milch
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Gemüsebrühe
- ½ Paprika
- 2 Möhren
- ½ Zucchini
- ½ Stange Porree
- etwas Mais

So einfach geht's:

1. Das Gemüse sehr klein schneiden, eventuell raspeln, damit es sich gut unterrühren lässt.
2. Alle Zutaten zu einer schönen Masse verarbeiten. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, Teig in kleinen, flachen Portionen hineingeben.
3. Backe die Pfannkuchen auf kleiner Flamme und wende sie, wenn sie sich vom Boden lösen lassen.
4. Eventuell noch etwas Öl in die Pfanne geben, ehe man die zweite bzw. dritte Ladung hineingibt.
5. Dazu serviere Kräuterquark.