

Gemüsepfannkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Pfannkuchen:

2 Möhren
1 Zucchini
2 Eier
300 ml Buttermilch
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1-2 TL Salz
Einige gehackte Majoran- und Estragonblättchen
2-3 EL Speiseöl

Für den Dip:

250g Speisequark
70 ml Buttermilch
Petersilien-, Majoran- und Estragonblättchen
Salz
Pfeffer

Zubereitung Pfannkuchen:

2 Möhren und 1 Zucchini schälen und grob raspeln
2 Eier, 300ml Buttermilch, 250g Mehl und 2 TL Backpulver glatt rühren
Geraspeltes Gemüse, 1-2 TL Salz und Kräuter unterrühren
Öl in einer Pfanne erhitzen
Nacheinander kleine Pfannkuchen goldbraun backen

Zubereitung Dip:

70 ml Buttermilch und 250 g Speisequark mit den Kräutern vermischen
Mit Salz und Pfeffer abschmecken
Zu den Gemüsepfannkuchen servieren