Herzhafte Pfannkuchen.

15 Min. Vorbereitung | **25 Min.** Gesamtzeit | **leicht** Aufwand

Zutaten für: 2 Portion(en)

4		Eier (M)
150	g	Erbsen und Möhren aus der Dose
250	g	Mehl
2	TL	Backpulver
40	ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
200	ml	Milch
		Salz & Pfeffer
2	TL	Butter
150	g	Naturjoghurt
1,0	EL	TK-6-Kräutermischung (z.B. Naturgut)

Zubereitung:

1. Eier trennen.
2. Erbsen und Möhren abgießen und leicht mit einer Gabel zerdrücken.
3. Eigelbe mit Mehl, Backpulver, Mineralwasser und Milch zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Teig dann ca. 10 Min. quellen lassen.
4. Eiweiß mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen.
5. Eischnee mit einem Holzlöffel unterheben.
6. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Teig mit einer kleinen Kelle in der Pfanne verteilen – 4 dicke Pancakes pro Portion. Wer mag, backt auch gern einen großen pro Person.
7. Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun werden lassen. Evtl. noch etwas mehr Butter zugeben. Nach und nach den gesamten Teig verbacken.
8. Joghurt mit Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Pancakes auf Tellern verteilen und mit dem Kräuterjoghurt toppen.

PENNY.