

# Kohlrabi **Pfannkuchen**

Bio Kochbox KW 27



# Kohlrabi Pfannkuchen



#### Für 2 Portionen:

- 100 g Mehl
- 190 ml Milch
- 2 Eier
- 150 g Tomaten
- 1 Kohlrabi

#### Für 4 Portionen:

- 200 g Mehl
- 375 ml Milch
- 4 Eier
- 300 g Tomaten
- 2 Kohlrabi

#### Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl

#### Zubereitung:

Mehl und Milch verrühren und 30 Min. quellen lassen. Eier zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Kohlrabi schälen, in Stifte schneiden, in kochendem Salzwasser ca. 3 Min. blanchieren und abgießen. Den Teig noch einmal durchrühren und die gut abgetropften Kohlrabistifte untermischen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen.

Etwa 1 Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben und verteilen. Mit Tomatenscheiben belegen. Bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. backen, dann wenden und noch einmal so lange backen. Aus dem übrigen Teig weitere Pfannkuchen backen.