

Ofenpfannkuchen mit Paprika, Zucchini und Feta

— Bio Kochbox KW 33



Ofenpfannkuchen mit Paprika, Zucchini und Feta



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 1 Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Feta

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 120 g Mehl
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Paprika wird gewaschen, entkernt und in kleine Stücke geschnitten. Die Zucchini wird gewaschen, geputzt und in Scheiben geschnitten. Mehl, Eier und Milch werden zu einem glatten Teig verrührt und gewürzt. In einer ofenfesten Pfanne wird Olivenöl erhitzt, das Gemüse wird kurz angebraten, anschließend wird der Teig darübergegossen und der zerbröselte Feta darauf verteilt. Der Pfannkuchen wird im Ofen gebacken, bis er aufgegangen und goldbraun ist.