



## ***Rezept für Pfannkuchen mit Chinakohlgemüse***

300 g Mehl	mit
2 TL Backpulver	mischen.
4 Eier,	
200 ml Buttermilch	sowie
1 Prise Salz	zufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
600 g Chinakohl	putzen, waschen und in Streifen schneiden.
200 g Cherrytomaten	putzen, waschen und halbieren.
2 Zwiebeln	schälen. Eine Zwiebel in Würfel, die andere halbieren und in halbe Ringe
schneiden.	
1 EL Bratöl	pro Pfannkuchen in einer großen Pfanne erhitzen und 4 Pfannkuchen mit
	den Zwiebelringen in der Pfanne backen. Anschließend warm halten.
2 EL Öl	in einer Pfanne erhitzen. Kohl, Zwiebelwürfel und Tomaten darin kurz
	anbraten. 2-3 Esslöffel Wasser zugeben und 2-3 Min. schmoren lassen. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken. Die Pfannkuchen mit
60 g Käse	,grob geraspelt, bestreuen und dem Gemüse servieren.