



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
2 EL Öl den Zwiebelringen in der Pfanne backen. Anschließend warm halten.
Salz und Pfeffer in einer Pfanne erhitzen. Kohl, Zwiebelwürfel und Tomaten darin kurz
60 g Käse anbraten. 2-3 Esslöffel Wasser zugeben und 2-3 Min. schmoren lassen. Mit
 abschmecken. Die Pfannkuchen mit
 ,grob geraspelt, bestreuen und dem Gemüse servieren.