

Biolandhof Agena/Dreyer GbR
Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318
info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de



Gemüsepfannkuchen mit Chinakohl und Käsesoße

350 g Vollkornmehl,
3 Eier,
300 ml Wasser
150 ml Milch
1 Prise Salz
etwas Butterschmalz

600 g Chinakohl
3 bunte Paprikaschoten
1 Bd. Radieschen

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen

etwas Butterschmalz
Pfeffer und Salz
200 ml Milch
200 g Sahneschmelzkäse

Schnittlauch, in Röllchen

Für den Teig

und
sowie
verrühren. In
aus dem Teig 8 Pfannkuchen nacheinander
ausbacken und warm stellen.
und
waschen, putzen und in Streifen schneiden.
ebenfalls waschen und in Streifen schneiden und
zur Seite stellen.
und
schälen und sehr fein schneiden. Bis auf die
Radieschen das gesamte Gemüse in
andünsten. Dann mit
würzen.
erhitzen und
zugeben und glattrühren. Die Soße kurz aufkochen
lassen und nochmals nach Belieben abschmecken.
Pfannkuchen mit Gemüse füllen und mit der Soße
servieren. Zu guter Letzt mit Radieschenstreifen
bestreuen. Gerne kann
als Garnitur ebenfalls verwendet werden.