



GEMÜSE- PANCAKE MIT WASABITOPPING

ZUTATEN

4 Stück

Pancakes

150 g Milch

2 Eier

100 g Mehl

1 EL Backpulver

1 TL Salz

2 TL div. getrocknete Kräuter

300 g div. Gemüse geschält, zerkleinert

Wasabi-Topping

100 g Magerquark

50 g Frischkäse natur

1 TL Wasabi

ZUBEREITUNG

- Für das Topping alle Zutaten im Mixtopf 5 Sek/ Stufe mischen. Umfüllen und Topf kurz ausspülen.
- Für die Pancakes alle Zutaten in den Mixtopf geben und 10 Sek/ Stufe 5 mischen.
- Je ein Viertel der Masse in einer Bratpfanne mit etwas Öl/ Bratbutter beidseitig anbraten. (Ev. Im Backofen warmhalten).
- Warm mit dem Topping und einigen Scheiben Räucherlachs servieren.

Genussmix.ch