

Zitronenkuchen (1)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Zucchini
Pfannkuchen
Paprika
Ei
Kaese

* TEIG

200 g Zucchini
3 Eier
5 tb Mehl
4 tb ;Wasser
1 bn Petersilie
1 Minzestiel
;Salz
6 tb Öl zum Braten

* FÜLLUNG

1 lg Rote Paprikaschote
2 tb Öl
100 g Schafskäse
1 Minzestiel

* QUELLE

-Brigitte 16/89
-erfasst von Petra Holzapfel

Für den Teig Zucchini auf einer Rohkostreibe fein raffeln und gut ausdrücken. Mit Eiern, Mehl, Wasser, gehackten Kräutern und Salz verrühren. In einer Pfanne in heißem Öl 2 Pfannkuchen pro Person backen. Warm stellen. Für die Füllung gewürfelte Paprikaschote in heißem Öl 3 Minuten dünsten. aus der Pfanne nehmen und mit gewürfeltem Schafskäse und gehackter Minze vermischen. Füllung auf die Pfannkuchen geben, zusammenklappen und servieren.