

Zucchini-Kräuter-Pancakes



Das brauchst du:

1 größere Zucchini
Salz, etwas Pfeffer
Kräuter aus dem Garten (Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Pimpinelle)
150 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
2 Eier (getrennt)
125 ml Milch
100 g Speisequark
Butterschmalz zum Braten

So machst du's richtig:

- 1.) Trenne die Eier und schlage das Eiweiß steif.
- 2.) Wasche die Zucchini und raspel sie mit einer Küchenreibe fein.
- 3.) Würze die Zucchini mit Salz.
- 4.) Gib die Eigelbe, den Speisequark und die Milch in eine Schüssel und rühre das Ganze schaumig.
- 5.) Schneide die Kräuter klein.
- 6.) Gib das Mehl mit dem Backpulver in eine andere Schüssel und vermische dieses Mehl-Backpulver-Gemisch.
- 7.) Drücke die Zucchini mit der Hand aus und gib sie zu der Eigelbmasse.
- 8.) Siebe das Mehl darauf und gib das Eiweiß darauf.
- 9.) Rühre das Ganze um und würze mit Salz und Pfeffer.
- 10.) Erhitze das Butterschmalz in einer Pfanne und backe die Pancakes aus.

Tipp: Serviere das Ganze mit einem Klecks Creme fraiche, die du auch mit den Kräutern „pimpen“ kannst!