




Erbsenpfannkuchen.



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:**



 **Schwierigkeit: Einfach**

Zutatenliste

Zutaten

- 200g frische oder tiefgekühlte Erbsen
- 1 mittelgroße Zucchini, grob geraspelt
- 150g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 Eier
- 120ml Milch
- 50g geriebener Parmesan (optional)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2-3 EL Öl zum Braten
- Naturjoghurt zum Servieren

Zubereitung

Wenn du frische Erbsen verwendest, blanchiere sie 2-3 Minuten in kochendem Wasser und gieße sie dann ab. Wenn du tiefgekühlte Erbsen verwendest, lass sie auftauen. Die geraspelte Zucchini in ein Sieb geben und leicht ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. In einer Schüssel das Mehl und Backpulver vermischen. In einer anderen Schüssel die Eier und Milch verquirlen, dann zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig rühren. Die Erbsen, geraspelte Zucchini und Parmesan (falls verwendet) zum Teig hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermischen. In einer großen Pfanne 1 EL Öl bei mittlerer Hitze erhitzen. Etwa 2 EL Teig pro Pfannkuchen in die Pfanne geben und flach drücken. Die Pfannkuchen von jeder Seite 2-3 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Bei Bedarf mehr Öl hinzufügen. Die fertigen Erbsenpfannkuchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten, bis alle Pfannkuchen gebraten sind. Die Erbsenpfannkuchen mit Naturjoghurt servieren.

