

Bio Kräuterpfannkuchen


Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02970

Zutaten für 10 Personen:

Bio-Kräuterpfannkuchen

	<i>Zutat</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>Menge</i>
Bio	Eier	530200	4 Stk
Bio	Petersilie geschnitten	651244	5 g
Bio	H-Milch	701082	0,35 L
	Mehl Type 405	1458	170 g
	Schnittlauch geschnitten	624452	5 g
	Kerbel NGB	472166	5 g
	Dill TK	183710	5 g
	Steinspeisesalz mit Jod	788634	8 g

Zubereitung:

1. Aus Eiern, Mehl, Milch und einer Prise Salz einen glatten Teig herstellen.
2. Die gewaschenen und gehackten Kräuter unter den Teig mengen.
3. In Butterschmalz dünne Pfannkuchen backen.
4. Pfannkuchen aufrollen und in feine Streifen schneiden.

* Nur national verfügbare Artikel.