

Spinatpfannkuchen



100 g Vollkornmehl
100 ml Milch
2 Eier
100 g frischen Spinat
1 Prise Salz
50 g geräucherter Lachs
50 g gekörnter Frischkäse

ZUTATEN
2 PORTIONE

ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH 365 MINDFUL WINTER

Spinat pürieren

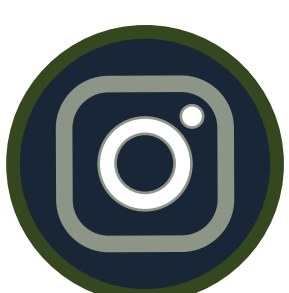
Vollkornmehl, Milch, Eier, Spinat mit Salz würzen, alles zum glatten Teig rühren

Lachs klein schneiden

Butter erhitzen und den Teig zu zwei Pfannkuchen stocken lassen

Pfannkuchen mit gekörntem Käse und Lachs belegen und einrollen

Lasst es Euch schmecken! Eure Mandy



Follow me
mandyhindenburg

