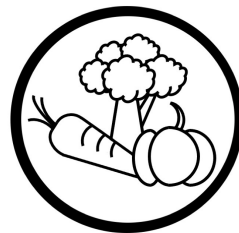


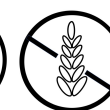
# Avocado Pancakes mit Tomaten



Vorbereitung  
20 Minuten



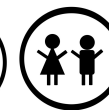
Vegi



Gluten  
frei



Laktose\*  
frei



Kinder  
lieben es

12 Pancakes

3 Eier  
2dl Milch

Eier mit der Milch verrühren.

1 Avocado  
2dl Rahm\*  
Salz und Pfeffer

Avocado halbieren, den Stein herauslösen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Avocado würfeln und mit der Eier-Milch-Masse gründlich mit einem Stabmixer oder mit dem Thermomix pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

150g glutenfreies Mehl  
1TL Backpulver

Mehl und Backpulver in die Masse sieben und zu einem glatten Teig rühren. Masse ca. 15 Minuten stehen lassen.

18 Cherry-Tomaten  
Olivenöl

Cherry-Tomaten halbieren. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Pancakes-Masse portionenweise beidseitig in der Bratpfanne auf mittlerer Hitze langsam goldig backen. Vor dem Wenden, die Cherry-Tomaten auf die Pancakes verteilen und mit braten.

\*\* Es können gut auch Avocado-Resten aus anderen Gerichten dafür verwendet werden

