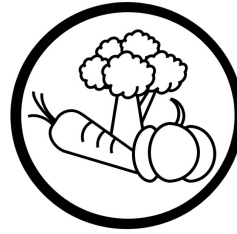


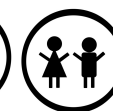
Basilikum Pancakes



4 Personen



Vorbereitung
20 Minuten



Kinder
lieben es



Gluten
frei



Laktose
frei



Frühlings
Rezept

2 Eier
2dl Hafermilch

Eier mit der Hafermilch verrühren

100g Basilikum
Salz und Pfeffer

Den Basilikum grob gründlich waschen, grob schneiden und zur Eiermasse dazugeben. Alles gründlich mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

150g glutenfreies Mehl
1TL Backpulver

Das Mehl mit dem Backpulver in die Masse sieben und zu einem glatten Teig rühren. Teig 10min stehen lassen

Butter

In einer Bratpfanne Butter zergehen lassen und die Pancakes herausbacken.

getrocknete Tomaten
Champignons

Wenn du Lust hast genieße die Pancakes mit getrockneten Tomaten und angebratenen Champignons oder ganz einfach zu Salat.

