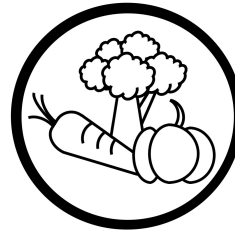
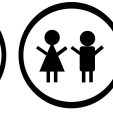


Kürbis Crêpes



Vorbereitung
10 Minuten



Kinder
mögen es



Vegi



mit
Weizen



Thermomix®
geeignetes Rezept

8 Portionen
oder mehr

1dl Kürbis-Suppe oder
100g Potimarron Kürbis

Wenn du restliche Kürbissuppe übrig hast, kannst du sie gut weiterverwenden. Alternativ kannst du 150g Potimarron-Kürbis ca. 15 Minuten mit Bouillon weichkochen, im TM bei 90° auf Stufe 2.

Danach pürierst du den Kürbis mit einem Pürierstab oder im TM 1 Minute auf Stufe 8.

3 Eier
2dl Milch
150g Mehl
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Die kalte Kürbismasse mit den Eiern, der Milch und dem Mehl vermengen, entweder in einer Litermasse oder im TM 2 Minuten auf Stufe 6.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter

In einer Bratpfanne wenig Butter zum Schmelzen bringen und portionsweise die Crêpes herausbacken.

Ich backe die Crêpes klein und genieße sie mit Frischkäse und Salat.

