

Deftige Pfannkuchen mit Radieschen und Spinat

ZUTATEN

2 Eier
150 g Mehl
250 ml (Pflanzen)Milch
1 EL Öl
1/2 TL Salz
1 Bund Radieschen
3 – 4 EL Quark
Kräutersalz, Pfeffer
2 Handvoll Spinat
1 Knoblauch
1 Zwiebel
1 Msp Garam Masala
Kräutersalz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Eier, Mehl, Milch, Öl und Salz zu einem Teig verrühren.

Radieschengrün beiseite legen. Radieschen fein raspeln und mit Quark, Salz, Pfeffer anrühren.

Spinat und Radieschengrün waschen und grob hacken. Einen Teil des Radieschengrüns haben wir in den Pfannkuchenteig untergemischt.

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und in Öl glasig andünsten. Radieschengrün und Spinat hinzugeben und zusammenfallen lassen und würzen.

Pfannkuchen rausbacken und danach mit der Quark-Radieschenmischung bestreichen.

Mit Spinat belegen und mit Sesam garnieren.

