Ofenpfannkuchen mit Gemüse und Feta

Für 4 Portionen
Für die Pfannkuchen:
0.5 TL Salz
Für den Dip:

1 EL Öl	2 große Möhren	1 Paprikaschote, rot
1 Bund Lauchzwiebeln	200 g Feta-Käse	125 g Mehl
1 TL Backpulver	5 Ei, M	125 ml Milch
75 ml Mineralwasser	1 Bund Petersilie	
Für den Dip:		
Salz, Pfeffer	1 Bund Schnittlauch	2 Becher Schmand

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Öl beträufeln. In den Backofen schieben und auf 175°C Umluft vorheizen.
Möhren schälen und Paprikaschote putzen. Beides in sehr feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Feta-Käse zerbröckeln.
Für den Teig Mehl, Backpulver, Eier, Milch, Mineralwasser und ca. $\frac{1}{2}$ TL Salz zu einem glatten Teig verrühren. Gleichmäßig auf das heiße Backblech gießen. Mit Gemüse und Feta bestreuen und im heißen Backofen 15 - 20 Minuten backen.
Inzwischen Kräuter waschen, trocknen und fein schneiden. Mit Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Pfannkuchen mithilfe des Backpapiers von der schmaleren Seite her aufrollen. In Stücke schneiden und mit dem Kräuterschmand servieren.

NN am 13. Oktober 2026