Asia-Pfannkuchen

Für 6 Portionen

2 Lauchzwiebeln	1 kl. rote Zwiebel	1 Möhre
1 Kopf Romanasalat	200 g Weizenmehl, 405	4 Eier
500 ml Milch	Salz, Currypulver	3 EL Öl
250 g Hackfleisch	Chilipulver	Süßsauer-Soße

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Möhre schälen und raspeln. Salat waschen und in Streifen schneiden.

Für den Pfannkuchenteig Mehl, Eier und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Lauchzwiebeln unterrühren, mit Salz und Curry würzen.

2 EL Öl portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Je 1/6 des Teiges in die Pfanne geben und nacheinander 6 Pfannkuchen ausbacken. Pfannkuchen ggf. im Backofen warmhalten.

1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel und Hack darin anbraten. Möhren unterheben und mitbraten. Mit Salz und Chili würzen.

Pfannkuchen mit Salat und Hackfleisch belegen, zusammenklappen. Mit Süßsauer-Soße servieren.

NN am 01. Oktober 2025