

Gefüllte Dillpfannkuchen

Die Pfannkuchen kann man auch auf Vorrat backen, erkalten lassen und in Streifen schneiden. So erhält man „Kräuterflädle“ für eine klare Suppe. Möchte man das Rezept für mehrere Personen herstellen, dann bäckt man zuerst die Pfannkuchen, hält sie im Backofen warm und füllt sie dann.

Zutaten für 2 Personen:

- ▶ 2 Eier
- ▶ 1/8 l Wasser-Milch-Gemisch
- ▶ 75 g Dinkelmehl 405
- ▶ 200 g fettarmer Joghurt
- ▶ 200 g Creme fraiche
- ▶ 100 g Garnelen
- ▶ 1 EL Limettensaft
- ▶ 1 Bund Dill
- ▶ 10 Radieschen
- ▶ 4 Lauchzwiebeln
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Öl zum Herausbacken



Zubereitung:

- ▶ Die Eier mit dem Wasser-Milch-Gemisch verquirlen. Nach und nach das Mehl unterrühren. Die Teigmasse 30 Minuten quellen lassen.
- ▶ Inzwischen den Joghurt mit der Creme fraiche verrühren.
- ▶ Die Garnelen mit dem Limettensaft beträufeln.
- ▶ Die Radieschen würfeln. Die Lauchzwiebeln klein schneiden.
- ▶ Garnelen, Radieschen und Lauchzwiebeln unter den Joghurt mischen.
- ▶ Mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▶ Öl in einer Pfanne erhitzen.
- ▶ Dill klein hacken und unter den Pfannkuchenteig rühren.
- ▶ 4 dünne Pfannkuchen herausbacken und mit der Joghurt-Gemüse-Mischung füllen.