

# GEMÜSE-FUNGI-PANCAKES

mit Basilikumcreme

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●○○○  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 20 min.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 Fungi Pads  
4 EL Mehl  
1 EL Stärkemehl  
3 EL Wasser  
ca. 150 ml Milch  
½ TL Chiliflocken  
1 Karotte  
½ Jungzwiebel  
½ Zucchini  
1 Becher Joghurt  
1 Becher Crème fraiche  
1 Bund Basilikum  
1 Knoblauchzehe  
1 Spritzer Zitronensaft  
Salz & Pfeffer  
Olivenöl



## ZUBEREITUNG:

1. Fungi Pads pürieren und mit Mehl, Stärkemehl, Wasser, Milch, Chiliflocken, Salz und Pfeffer verrühren
2. Das Gemüse in feine Streifen schneiden und unter den Pancake-Teig heben
3. Der Teig sollte zähflüssig sein. Bei Bedarf noch etwas mehr Milch hinzufügen
4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Pancakes portionsweise von beiden Seiten knusprig braten und warmhalten
5. Naturjoghurt, Creme fraiche, Basilikum und Knoblauchzehe pürieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken
6. Die Pancakes gemeinsam mit der Basilikumcreme servieren