

Mais Erbsen mit Champignons auf Pfannkuchen

© Marianne Brendel

für 4 Personen

Für die Pfannkuchen

4 Eier	
4 Tassen	Mehl
3 Tassen	Milch
3 EL	Zucker
1 Pck	Backpulver
etwas	Salz

Für das Gemüse

2 EL	Butter
250 g	Erbsen, feine
250 g	Zuckermais, fein
250 g	Champignons, klein, ganz
4 EL	Zucker
6 TL	Petersilie

Zubereitung

Aus den Eiern, dem Mehl, der Milch, dem Zucker, dem Backpulver und dem Salz einen zähflüssigen Teig für die Pfannkuchen rühren.

In der Butter das Gemüse erhitzen, mit dem Zucker bestreuen, die gehackte Petersilie zugeben und alles behutsam vermischen.

Feine, lockere Pfannkuchen ausbacken und kräftig mit der heißen Gemüse Mischung belegen. Mit reichlich Petersilie verzieren.

Es eignen sich ebenso frisches wie gefrorenes Gemüse, aber auch solches aus der Dose (sehr fein), das man zuvor gut abtropfen lässt.

Einmal fleischlos aber überraschend im Geschmack. Geht schnell und kommt bei den meisten Gästen gut an.

Eine Apfelsaftschorle bietet sich dazu an.

