

Linsen-Pancakes mit Frischkäse und Kräutern



Rezept von
John Vosanibola
Koch bei **dieCuisine**



4-6 Personen



15-20 min

150 g rote Linsen
200 ml Wasser
1 TL Backpulver
½ TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl (für die Pfanne)
100 g Frischkäse
50 g frische Kräuter



Zubereitung

Die Linsen zwei bis drei Stunden oder über Nacht einweichen. Danach das Wasser abgiessen und die eingeweichten Linsen mit frischem Wasser fein mixen. Backpulver, Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Den Teig in die Pfanne geben und zu Pancakes in gewünschter Grösse ausstreichen. Pro Seite ein bis zwei Minuten braten, bis die Pancakes goldbraun sind. Anschliessend mit Frischkäse sowie frischen Kräutern garnieren und geniessen.