Erbsen Pancakes

Zutaten für 16 Stück

- 200 g Erbsen (TK)
- 100 ml Mineralwasser (mit Sprudel)
- 2 Eier
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- ½ TL Backpulver
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 50 g Gouda (gerieben)
- 1 Prise Salz

zum Braten:

- Öl

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Erbsen für 5 Minuten. Gieße das Wasser ab und püriere sie mit dem Mineralwasser.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver. Gib das Erbsenpüree mit der Mehlmischung, der Petersilie, dem Gouda und Salz in eine Schüssel. Schlage die Eier dazu. Püriere alles.
3. Erhitze etwas Rapsöl in einer Pfanne. Gib den Teig esslöffelweise hinein und backe die Pancakes ca. 2-3 Minuten von jeder Seite. Achte darauf, dass sie nicht zu dunkel werden.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.