

## REZEPT DER WOCHE: Wurst-Pfannkuchen mit dicken Bohnen

Zutaten (für 2 Personen):

- ½ l Milch
- 2 Eier
- 75 g Mehl
- Prise Zucker
- Salz und Pfeffer
- 300 gr dicke Bohnen
- kl. Zwiebel
- 1 EL Öl
- 125 g Schlagsahne
- Kräuter nach Wunsch
- 1 Mettendchen

Zubereitung

1. Milch, Eier, Mehl, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren und etwas ausquellen lassen.
2. Bohnen pulen. Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Beides im heißen Öl andünsten. Mit dem restlichem Mehl bestäuben, Sahne angießen und ca. 15 Minuten garen.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Kräuter hacken und zu den Bohnen geben. Mettendchen in dünne Scheiben schneiden.
6. Jeweils einige Scheiben in einer beschichteten Pfanne anbraten.
7. 1/4 des Pfannkuchenteiges daraufgeben und von beiden Seiten goldgelb backen.
8. Pfannkuchen mit Bohnen anrichten und genießen!

*Wir wünschen guten Appetit!*

