Pfannkuchen mit China-Blattkohl und Asia Soße

100 g Mehl, 2 Eier (Größe M)

¼ l Milch, Salz, Pfeffer

200 g Chinakohl, 75 g Austernpilze

1 Paprikaschote , 1 Zwiebel

4 TL Öl, Koriander nach belieben

1 EL Chilisoße

Zubereitung:

Mehl, Eier und Milch mit dem Schneebesen des Handrührgerätes glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten quellen lassen. Kohlblätter waschen und in Stücke schneiden.

Pilze verlesen, säubern und grob in Stücke zupfen. Paprika putzen, waschen und in Rechtecke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Eine beschichtete Pfanne mit je 1 TL Öl ausstreichen und erhitzen.

Jetzt 4 Pfannkuchen backen und die fertigen Pfannkuchen warm halten. 1 EL Öl in einer anderen Pfanne erhitzen. Vorbereitetes Gemüse und Pilze darin unter Wenden 4–5 Minuten braten.

Koriander waschen, trocken tupfen und etwas zum Garnieren beiseite legen. Übrige Korianderblätter grob hacken und ca. 1 Minute vor Ende der Garzeit mit in die Pfanne geben. Asiasoße unterheben. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfannkuchen mit dem Gemüse belegen und zusammenklappen.

Wir wünschen „Gute Appetit“

Britta`s Gemüsekiste