

Osterfrühstück – Pfannkuchen mit Algen

Zutaten für 8 Stück/ Zubereitung ca. 20 Minuten

- 5 Handvoll frischer Spinat
- 8 Eier
- 140 g Weizenmehl
- ca. 3 g Kelp-Pulver
- 1 gestrichener TL Salz (nach Geschmack)
- 1 TL Ahornsiup
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- ca. 40 g Butterschmalz oder Bratöl zum Ausbacken in der Pfanne
- Nach Wahl: Marmelade, Obst und/oder frische Minzblätter zur Deko



Zubereitung:

1. Spinatblätter waschen und trocken schleudern.
2. Alle Zutaten zusammen in einem Mixer pürieren.
3. In einer Pfanne Butterschmalz oder Bratöl erhitzen. Mit einer Kelle nach und nach den cremigen Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze die Pfannkuchen je Seite ca. 3 Minuten lang backen. Zwischenzeitlich immer wieder ein wenig Fett dazu geben.
4. Nach Wahl mit Marmelade, Obst und/oder frische Minzblätter dekorieren.

Tipp: Wenn ihr eine Pancake-Größe bevorzugt, könnt ihr den Teig in kleinen Tortenringen braten. So bekommen sie auch gleich noch einen gleichmäßigeren Rand.

Tipp: Wer mag kann noch in Scheiben geschnittene Salatgurke und Rispentomaten dazu reichen.