

## Erbsen - Pfannkuchen

Kategorien: Baby's, Gemüse

Zutaten für: 3 Babyportionen

*AB DEM 9. MONAT*

---

2	klein.	Eier und
100	Gramm	Vollkornmehl verrühren. Nach und nach
200	ml	Buttermilch; ca.
2	Teel.	Keimöl, etwas Salz und
4	Teel.	Geschälten Sesamsamen unterziehen.
		Den Teig 10 Min. ruhen lassen. Inzwischen
300	Gramm	Frische Erbsen aus den Schoten pulen.

### Anleitung:

In einer Pfanne 1 TL Schmalz zerlassen, die Hälfte der Erbsen in der Pfanne verteilen und 1 Min andünsten. Dann 1-2 TL Mineralwasser zum Teig geben, mit einer Schöpfkelle die Hälfte des Teigs auf den Erbsen verteilen. Einen Deckel auflegen und in 1-2 Min. goldbraun backen. Danach wenden und ebenfalls goldbraun backen. Jeden Pfannkuchen mit 1 EL Creme fraiche bestreichen und zusammenklappen.

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann