



Curry Spitzkohl Pfannkuchen mit Minzjoghurt



2 Portionen



20 Min.

Zutaten

- 300 g Spitzkohl
- 2 Möhren
- 2 Eier
- 100g Mehl
- 1 Tl Backpulver
- 1 Tl Curry
- ½ Tl Kreuzkümmel
- Salz Pfeffer
- 2 El Milch
- Öl
- 200 g Joghurt
- 1 Hld. Minze, gehackt
- 1 El. Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Spitzkohl und Karotten fein reiben.

Teig anrühren: Eier., Mehl, Backpulver, und Gewürze zu einem glatten Teig verrühren. Das Gemüse unterheben .

- 2.

Öl in der Pfanne erhitzen und kleine Portionen des Teiges ausbacken. Ggf. leicht flach drücken. 3-4 Min pro Seite braten.

Auf einem Teller mit Küchenkrepp abtropfen lassen.

3. Für den Dip die Minze fein hacken und alle Zutaten verrühren.

Zusammen anrichten - Fertig!

Guten
Appetit!