Rezept von Marlen, leicht verändert



Zwiebelpfannkuchen

für 2 Portionen

Zutaten

1 Päckchen Zwiebelsuppe (75 g), 2 Eier, 150 g Mehl, 200 ml Milch, 200 ml Wasser, 30 g Butter oder 2 Esslöffel Sonnenblumenöl

für den Dip
200 g Creme fraîche, 3 Esslöffel Milch, 1 Teelöffel Salz, 1 gestrichener Teelöffel Paprika, 1 kleines Stück Ingwer

Zubereitung

für den Dip

1. Ingwer schälen und sehr fein hacken
2. Crème fraîche mit 3 Esslöffel Milch, dem Salz, dem Paprika und dem Ingwer verrühren
3. alles zusammen gut durchziehen lassen

für den Teig

4. Eier aufschlagen und mit dem Zwiebelsuppenpulver verrühren
5. mit Mehl, Wasser und Milch zusammen glattrühren
6. die Masse eine halbe Stunde quellen lassen
7. Pfannkuchen in Butter oder Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten
8. den Dip zu den Pfannkuchen reichen oder die Pfannkuchen damit bestreichen und zusammenrollen

Zeitbedarf

30 Minuten zuzüglich Quellzeit