



Pikante Pfannkuchen

Zutaten:	Zubereitung:
100 g Buchweizenmehl 150 g Weizenvollkornmehl	In eine Rührschüssel geben und vermischen
1 kleine Zwiebel	schälen und fein würfeln und hinzufügen
50 g frische Kräuter	waschen, fein schneiden und hinzufügen.
2 Eier 300 ml Wasser 200 ml Milch	in die Rührschüssel geben.
Salz, Pfeffer, Paprika	nach Belieben würzen
8 TL Rapsöl zum Braten	In mittelgroße Pfanne geben und die Pfannkuchen von beiden Seiten knusprig braun backen.
Parmesankäse zum Bestreuen	