

Gemüsepfannkuchen



Zutaten



gebackene Pfannkuchen
(siehe Rezept „Pfannkuchen“)
warmgestellt

1 Packung Buttergemüse tiefgefroren
1/2 Glas Wasser

Was braucht man sonst noch?



1 Topf mit Deckel
1 Kochlöffel
1 Glas

Zubereitung



1.

1/2 Glas Wasser in den Topf gießen



2.

Herdplatte auf höchste Stufe stellen



3.

Wasser zum Kochen bringen



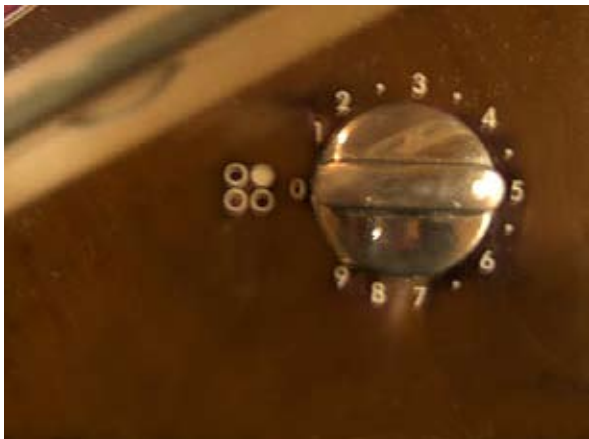
4.

Buttergemüse-Packung öffnen und Gemüse in das kochende Wasser schütten



5.

Deckel auf den Topf geben und Gemüse mit geschlossenem Deckel dünsten



6.

Herdplatte auf mittlere Stufe stellen



7.

Gemüse 10 Minuten garen, danach Herdplatte ausschalten



8.

Gemüse auf eine Hälfte des Pfannkuchens geben und andere Hälfte darüber klappen

Guten Appetit!