



# Haferpfannkuchen mit Kräutern

dazu ein bunter Salat mit Erdbeeren

 Leicht  ca. 35 Min.



## Zutaten | 1 Portion

6 Eier  
1 Bund Gartenkräuter  
300 g Hafermehl  
250 g Joghurt  
1/2 Liter Milch  
1 EL Olivenöl  
1 EL Honig  
1 TL Backpulver  
1 TL Salz  
1 Prise Zucker  
1 Prise frisch geriebene  
Muskatnuss  
1 Prise frisch gemahlener  
Pfeffer  
Butterschmalz  
2 Becher körniger Frischkäse  
1 Bund Blattsalat  
1 Hand voll Kresse  
300 g Erdbeeren  
4 EL weißer Balsamico  
6 EL Olivenöl  
1 EL Honig

## Zubereitung

Vorbereitungszeit: 20 Minuten; Zubereitungszeit: 15 Minuten

Etwa zwei Drittel der Kräuter zusammen mit der Milch und dem Olivenöl in einen Messbecher geben und pürieren - danach Joghurt, Eier, Backpulver, Hafermehl und die Gewürze unterrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. Die übrigen Kräuter fein hacken und unter den Pfannkuchenteig mischen und diesen 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit aus Olivenöl, Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und die Erdbeeren sowie den Salat waschen und putzen.

Im Anschluss eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Pfannkuchen einen nach dem anderen darin goldbraun ausbacken - wer mag kann noch einmal frische Kräuter direkt auf die noch flüssigen Pfannkuchen in die Pfanne geben. Währenddessen das Dressing unter den Salat mischen. Die Pfannkuchen mit körnigen Frischkäse füllen und zusammen falten - mit dem knackigen Salat und frischer Kresse servieren.