Zucchini-Pfannkuchen

mit Algenmischung 3 Aromen

Zutaten:

1 Zucchini (ca. 7 – 8 cm Durchmesser) in Fingerdicke Scheiben schneiden, Kerngehäuse entfernen.

Füllung (Pfannkuchenteig):

- 2 Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden
- Entweder Bratwurst, Fleischwurst, Tofu oder Wienerwürstchen würfeln
- ca. 50 bis 60 g geriebenen Käse
- 2 Eier
- 2-3 Eßl. Mehl
- Etwas Milch
- Salz
- Pfeffer
- ca. 2-3 Teel. Algenmischung 3 Aromen

Alle Zutaten mischen, in einer Pfanne Öl erhitzen, Zucchinischeiben in das heiße Öl legen, die Pfannkuchenteigmischung in die Scheiben füllen von beiden Seiten goldbraun backen.

Thalasso International – Beethovenstr. 13/2.Etage – 66111 Saarbrücken – Telefon: +49 (0) 681/30638 oder 36219
Fax: +49 (0) 681/374269 – Email: info@thalasso-international.eu – Internet: www.thalasso-international.eu