



# Vegane Eierpfannkuchen mit Salatfüllung

Rezepte vom LAISEACKER



## Zutatenliste (2 Portionen):

1/2 Salat, 200 g Dinkelmehl, 150 ml Sojamilch, 150 ml Sprudelwasser, 1 TL Kala Namak Salz, 1 TL Kurkuma, 1 bisschen Pfeffer, 1/2 TL Backpulver, 1/2 Avocado, 75 g veganer Käse, 1/2 Zitrone, 1 Handvoll Cocktailtomaten, 1/2 Gurke, 1/2 Bund Schnittlauch, 1 bisschen Butter/Öl zum Anbraten

## Zubereitung:

1. Den Salat in feine Stücke schneiden und waschen. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen. Den Schnittlauch klein schneiden. In einer Rührschüssel das Mehl, Sojamilch, Sprudel, Kala Namak, Kurkuma, Pfeffer, die Hälfte des Schnittlauchs und Backpulver vermischen. Anschließend den Teig entweder als 2 große Pfannkuchen oder mehrere kleine Pfannkuchen in der Pfanne ausbacken.
2. In der Zwischenzeit die Tomaten und Gurke waschen. Die Tomaten halbieren, die Gurke in kleine Würfel schneiden und beides beiseite stellen. Die halbe Avocado zusammen mit dem Frischkäse und dem gepressten Zitronensaft vermischen.
3. Die Pfannkuchen nun mit der Avocadocreme bestreichen und dann großzügig mit Salat belegen. Die Tomaten und Gurkenwürfel auf die Salatgarnitur legen und mit Pfeffer und Schnittlauch verfeinern.

Viele weitere tolle Rezeptideen  
finden Sie auf

[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de)

Guten Appetit

