Knusprig und lecker: Für ihre Möhrenpfannkuchen erntet Gisela Wehrheim immer ein Lob.

Das Rezept des Monats

Möhrenpfannkuchen

Sie gedeiht tief im Erddunkel, hat wenig Kalorien, dafür umso mehr Vitamine und Nährstoffe: Die Möhre gehört zu den meistverzehrten Gemüsen. Unsere Mieterin Gisela Wehrheim wohnt seit 44 Jahren bei der NH in Bad Homburg und erfreut ihren Ehemann immer wieder mit diesem unkomplizierten Gericht.

Schicken Sie uns Ihr Rezept!

Ob Eintopf, Auflauf oder Sonntagsbraten: Beim Kochen und Backen sind die einfachen Gerichte oft die besten. Lassen Sie uns in Ihre Töpfe schauen und schicken Sie uns Ihre Lieblingsrezepte – die besten werden in der füreinander veröffentlicht.

Zutaten:

500 g Möhren
1–2 mittelgroße Kartoffeln
2 Eier
1 Zwiebel
Curry, schwarzer Pfeffer, Salz
Kürbiskerne
3 EL Öl

Und so geht`s:

Möhren und Kartoffeln schälen und raspeln. Klein gehackte Zwiebel dazugeben. Alles vermischen, mit Salz, Pfeffer und ein wenig Curry würzen und die Eier unterrühren. Zum Schluss noch eine Handvoll Kürbiskerne in den Pfannkuchenteig geben. Dann in einer Pfanne mit je 1 TL Öl dünne Pfannkuchen ausbacken. Schmeckt hervorragend mit Apfelmus als Beilage.