



HERZHAFTE ODER SÜSS – KURKUMA-PFANNKUCHEN

Ingredients for 8 Portions

- 60 g Hartweizengrieß
- 1,2 l Wasser
- 4 TL Kurkuma
- 4 TL Salz
- 8 EL Rapsöl
- Ahornsirup
- 4 Zwiebeln
- 4 rote Chilischoten
- 4 Bund Koriander

Zubereitung

Hartweizengrieß, Salz und Kurkuma mit Wasser zu einem glatten Teig verrühren.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und pro Pfannkuchen eine Suppenkelle Teig dazugeben, eventuell etwas verstreichen. Backen, bis die Unterseite goldbraun ist, dann wenden. Nach Belieben mit Sirup süßen und servieren.

Für die herzhaftere Variante

Zwiebeln würfeln, Chilischote entkernen und fein hacken. Koriander von harten Stielen befreien und ebenfalls fein hacken. Vor dem Backen in den Teig geben.

Recipe information

168 kcal, 1 g E, 10 g F, 19 g KH, 0,3 g B

TIPP

Verwenden Sie Dinkel- oder Buchweizen- statt Weizengrieß. Beide liefern erheblich mehr Magnesium, Zink und Eisen und sind außerdem aromatischer im Geschmack.