

## Rezept

# Pancakes mit Auberginen-Paprika-Gemüse

Ein Rezept von Pancakes mit Auberginen-Paprika-Gemüse, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>1 Päckchen</b> Backpulver
<b>1 Prise</b> Salz	1/2 l Milch
<b>4</b> Eier (Größe M)	<b>10 EL</b> Olivenöl
<b>3</b> Schalotten	<b>1</b> Aubergine
<b>2</b> große grüne Paprikaschoten	<b>1 EL</b> gekörnte Gemüsebrühe
<b>1 TL</b> Oregano	<b>350 g</b> gestückelte Tomaten (Fertigprodukt)
<b>1 EL</b> Kapern	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Salz und Milch verrühren, die Eier und 6 EL Öl unterschlagen.
2. Schalotten schälen und fein würfeln. Aubergine waschen und in 1 cm große Stücke schneiden. Paprika putzen, waschen, in Streifen schneiden. Gemüse in 2 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4 Min. anbraten. Brühe, Oregano, Tomaten und die Kapern untermischen, 12 Min. kochen lassen.
3. Den Backofen auf 80° einstellen. Aus dem Teig in einer kleinen Pfanne nach und nach im übrigen Öl Pancakes backen. Cakes im Ofen warm halten.
4. Jeweils 1 Pancake zur Hälfte mit dem Gemüse belegen und die leere Seite darüber schlagen.