

Zutaten

Für die Pfannkuchen: [siehe Grundrezept deftige Pfannkuchen](#)

Füllung

1 EL Pflanzenöl

1 Zwiebel

Currypulver

kleines Stück Ingwer

Kräutersalz

1 TL Zucker

1 große Stange Lauch (oder anderes Gemüse)

½ Pck. Sojasahne oder Kokosmilch

Etwas Zitronen oder Limonensaft

1 TI Kartoffelpüreepulver zum Andicken

Zubereitung

Zuerst die Füllung vorbereiten. Für die Füllung eignet sich fast jedes Gemüse. Auch Kohl schmeckt hervorragend. Zunächst die Zwiebel mit Ingwer und Curry anbraten. Das kleingeschnittene Gemüse dazugeben, salzen und dünsten, bis es weich ist, aber noch Biss hat. Nun mit Sojasahne oder Kokosmilch ablöschen ggf. mit dem Püreepulver etwas eindicken und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Nun die Pfannkuchen backen. Kur vor dem Servieren, die Füllung auf eine Seite des Pfannkuchens streichen und zuklappen.

Dazu passt am besten ein exotischer oder ein grüner Salat.

AutorIn: Tine Ledermann