

# Giersch-Pfannekuchen

## Zutaten | 4 Portionen

3	Eier
125 g	Mehl
250 ml	Milch
	Salz
1 handvoll	Giersch
1 EL	Butterschmalz

Zubereitungszeit: 20 Min.

## Zubereitung:

- Eier verquirlen.
- Mehl nach und nach hinzufügen und unterrühren.
- Milch dazugeben, alles gut vermengen, mit Salz abschmecken und den Teig 5 Minuten ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit Giersch waschen und kleinzupfen.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Ein Viertel des Teiges in die Pfanne gießen. Etwas kleingezupften Giersch darauf verteilen und 3 bis 4 Minuten backen. Pfannekuchen umdrehen und von der anderen Seite backen bis er goldgelb ist. So vier Giersch-Pfannekuchen nacheinander ausbacken.
- Giersch-Pfannekuchen auf Tellern anrichten

## Tipp:

Zu den Pfannekuchen passt zum Beispiel ein Kräuterquark.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 147 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
183 kcal	5,2 g	27,6 g	6,7 g	136 mg