

Vegetarische Ratatouille-Pfannkuchen



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Pfannkuchen oder „Crêpes“, mit maritimem Gemüse und aromatischen Kräutern – so kommt dieses Rezept daher. Vegetarisch, schmackhafte und schnelle „Küche für jeden Tag“, die auch ohne Fleisch begeistert. Kleiner Tipp: Ein Schuss Mineralwasser macht den Pfannkuchenteig besonders „fluffig“. Man kann die Ratatouille Crespelle entweder als Hauptmahlzeit in Pfannkuchen wickeln oder als Imbiss in dünne Crêpes geben. Guten Appetit!

Zutaten

- Für das Ratatouille: 350 g vollreife Tomaten, entkernt, in 2 - 3 cm großen Stücken
- 1 Aubergine, 1,5 cm groß gewürfelt
- 250 g Zucchini, 1,5 cm groß gewürfelt

- 1 rote Paprikaschote, 1,5 cm groß gewürfelt
- 1 gelbe Paprikaschote, 1,5 cm groß gewürfelt,
- 1 große Gemüsezwiebel, 1,5 cm groß gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt, nach eigenem Geschmack
- ½ Peperoni, entkernt, fein gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 1 Päckchen TK - Kräuter der Provence
- 3 - 4 El Olivenöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 50 g Pizzakäse zum Überbacken
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Pfannkuchen oder Crepes: 180 g Mehl 405, gesiebt
- 2 ganze Eier
- 200 ml Milch
- 200 ml Mineralwasser
- Etwas Butter zum Braten
- 1 EL Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Das Ratatouille: Zwiebeln, Knoblauch, Paprika - , Zucchini -, und Auberginewürfel in Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark dazugeben, mit angehen lassen, salzen pfeffern, ca. 5 min. leise schmoren. Die Tomatenwürfel und die Kräuter kommen zuletzt dazu, 2 min mit angehen lassen und pikant nachschmecken.

Schritt2

Der Pfannkuch / Crepe Teig: Das Mehl mit dem Salz mit der Milch, Olivenöl und den Eiern zu einem „klümpchenfreien“ Teig verrühren. Dann das Mineralwasser dazu geben, 20 min. quellen lassen. In einer beschichteten Pfanne nacheinander 6 Pfannkuchen braten - backen und nebeneinander etwas abkühlen lassen. Mit dem Ratatouille füllen und aufrollen. In eine ausreichend große, gebutterte nebeneinander setzen, mit Butter bestreichen und mit dem Pizzakäse bestreuen. Im 200 ° C vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von oben 25 min. überbacken.

Schritt3

Ev. mit einem bunten Blattsalat ergänzt zu Tisch geben.

Rezeptart: Fingerfood, Gemüsegerichte, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarische-ratatouille-pfannkuchen/>