



- Mehr als lecker -

# Herzhafte Pfannkuchen mit Kräutern

## Zutaten

### Crêpes

225 g Dinkelmehl Typ 630  
25 g flüssige Butter  
3 Eier  
300 ml Vollmilch  
Salz, Pfeffer  
2 Zweige Rosmarin fein gehackt  
2 Stängel Majoran fein gehackt  
1 Bund Kerbel

### Füllung

2 Zucchini, 2 Auberginen  
1 rote & 1 gelbe Paprikaschote  
150 g getrocknete Tomaten in Öl  
6 Tomaten  
1 Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
60 ml Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
100 g schwarze Oliven entsteint  
3 TL Thymian  
100 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer  
200 g Fetakäse



## Zubereitung

### Crêpes

1. Alle Zutaten für die Crêpes bis auf die Kräuter zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die gehackten Kräuter zugeben und kurz mit einem Stabmixer pürieren. Den Teig abdecken und im Kühlschrank 20 Minuten ruhen lassen.
3. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und ein wenig Butter darin zerlassen. Mit einer Kelle etwas Teig in die Pfanne geben, gleichmäßig verteilen und bei mittlerer Hitze bei einmaligem Wenden ausbacken. Den Teig komplett verbacken und die Pfannkuchen auskühlen lassen.
4. Backofen auf 160°C vorheizen.



- Mehr als lecker -

## Füllung

1. Gemüse putzen und schälen, in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig andünsten. Dann nacheinander Zucchini, Auberginen, Paprika, frische und getrocknete Tomaten zugeben und bissfest anschwitzen.
2. Tomatenmark, halbierte Oliven und Thymian zufügen mit Brühe angießen. Alles 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Crêpes nebeneinander ausbreiten, das Gemüse jeweils mittig darauf verteilen. Den Feta gleichmäßig auf dem Gemüse zerbröseln, die Pfannkuchen einrollen und in eine Auflaufform legen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln und für 5 Minuten in den Backofen geben.