

Kräuterpfannkuchen

60 g Buchweizenmehl

2 Eier

150 ml Milch

1 Esslöffel Öl

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

1 kleiner Bund Petersilie und Schnittlauch

Aus Mehl, Eier, Milch, Öl, Salz und Zucker einen Teig rühren und eine Stunde quellen lassen.

Petersilie und Schnittlauch unterrühren.

Den Teig in einer Pfanne ausbacken.