

Gemüse-Blinis

Rezept für 6 Personen

150gr	Halbweissmehl
100gr	Buchweizenmehl
1TL	Salz
3dl	Milch
2dl	Sauerrahm
1/4	Würfel Hefe, in der Milch aufgelöst
Stk. 2	Eier
Stk. 1	Kohlrabi
Stk. 2	Rüebli
Stk. 1	Zucchini
1EL	Sonnenblumenöl
1 Bund	gemischte Kräuter

- 1 Hefe in der Milch auflösen.
- 2 Eier und Salz dazugeben und vermischen.
- 3 Beide Mehlsorten dazugeben und gut verrühren. Anschliessend den Teig mindestens 10 Minuten ruhen lassen.
- 4 Gemüse schälen und raffeln, Kräuter fein hacken.
- 5 Backofen auf 80° erwärmen.
- 6 Das Gemüse und die Kräuter unter den Teig mischen.
- 7 Sonnenblumenöl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen.
- 8 Mit einer Schöpfkelle etwas Teig in die Pfanne geben und die Blinis auf beiden Seiten goldgelb braten.
- 9 Die gebratenen Blinis jeweils im Ofen warm stellen, bis der Teig aufgebraucht ist.
- 10 Blinis mit Sauerrahm servieren.