

Sesampfannkuchen mit Möhrencreme

Zutaten

Pfannkuchen:

2 Eier,
200ml Milch,
80g Mehl,
1 EL Sesam,
2 EL Sesamöl,
1 EL Akazienhonig

Creme:

150g Frischkäse,
1 Möhre,
Saft und geriebene Schale einer Zitrone,
2 EL Akazienhonig,
150ml Sahne.

Zubereitung

Pfannkuchen zutaten verrühren und in heißem Bratöl/Olivenöl Pfannkuchen ausbacken.

Möhre waschen und fein raspeln.

Schale von der Zitrone abreiben und den Saft ausdrücken.

Die Cremezutaten verrühren und die Pfannkuchen damit bestreichen, aufrollen und in Scheiben schneiden.

Mit etwas geschlagener Sahne servieren.