

# Pinke Pfannkuchen mit Rote Bete

**Zutaten:** (für 4 große Pfannkuchen)

1 Knolle Rote Bete

120 Gramm Buchweizenmehl

60 ml Milch

1 Stück Ei

1 Prise Muskatnuss

1 EL Kräutersalz

100 ml kaltes Wasser



## Zubereitung:

Rote Bete in der Schale für 30min kochen. Ohne Schale würden die Farbstoffe ins Wasser übergehen. Anschließend etwas abkühlen lassen und die Schale entfernen und vierteln. Wenn Ihr vorgekochte Rote Beete nehmt, dann entfällt dieser Schritt natürlich und das Essen dauert 30 Minuten weniger Zubereitung.

Rote Bete mit Milch, Kräutersalz und Muskatnuss mixen, bis eine schöne Creme entsteht. Dieses Gemisch mit Mehl, Ei und dem kalten Wasser vermengen und 15 Minuten ruhen lassen.

In der Pfanne mit etwas Butter schöne Pfannkuchen ausbacken. Bei mir kamen 4 große Pfannkuchen bei raus.

