

Samstag

Passierte Gemüsesuppe und Kirschenpfannkuchen

4 Karotten	putzen und in Stücke schneiden
2 Pastinaken	putzen und in Stücke schneiden
1 Sellerie	putzen und in Stücke schneiden. In einem Topf
1 EL Butter	zerlassen und darin die Gemüsestückchen andünsten. Mit
1L Gemüsebrühe	ablöschen, zudecken und für ca. 30 Minuten simmern lassen.
2 Knoblauchzehen	klein hacken. Nach 20 Minuten Kochzeit
300g Erbsen	hinein geben.
100ml Weißwein	angießen und weiter köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab alles fein pürieren und nochmals für 20 Minuten köcheln lassen.
500g Mehl	Inzwischen aus
5 Eier	und
600ml Milch	und
500g Kirschen	einen Pfannkuchenteig anrühren
	entstielen und waschen und unter den Pfannkuchenteig mischen.
1 Becher Creme fraiche	Die Suppe mit
Salz	verfeinern, mit
	und Pfeffer abschmecken.
1 TL Butterschmalz	In einer Pfanne
	erhitzen und jeweils 1 Schöpfkelle Pfannkuchenteig hinein geben und in der Pfanne verlaufen lassen. Bei kleiner Hitze backen, bis die Oberseite beginnt zu stocken, dann erst mit Hilfe von 2 Bratschaufeln umdrehen und von der anderen Seite fertig backen, heraus nehmen und im Backofen bei 80°C warm halten. Mit dem ganzen restlichen Teig so verfahren.
Zucker	Kurz vor dem Servieren die Pfannkuchen mit
Zimt	und bestreuen und nach der Gemüsesuppe servieren.