



Käse-Lauch-Pfannkuchen

Zubereitung

Mehl, Ei, Salz, Mineralwasser und Fresubin 2 KCAL Drink Neutral verquirlen. Geriebenen Emmentaler und den in feine Ringe geschnittenen Lauch unterheben und im heißen Fett dünne Pfannkuchen ausbacken (Rezept ergibt zwei Pfannkuchen).

Hauptgerichte

Level ■■□□



1



15 Min.

Zutaten

125 ml	Fresubin 2 KCAL Drink Neutral*
60 g	Weizenmehl
1	Ei
20 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
30 g	Emmentaler 45 % Fett i.Tr., gerieben
60 g	Lauch, küchenfertig
1 EL	Rapsöl
	Salz, Pfeffer

Nährwerte pro Portion

Energie	728 kcal
Eiweiß	32,8 g
Fett	33,4 g
Kohlenhydrate	74,1 g

* Geschmacksrichtung. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät).
Zum Diätmangement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(10/23 SG)