| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 20 Min. | ganzjährig | Schweiz |

# SALBEIMÜSLI



## KURZ VORGESTELLT

Die knusprigen Salbeiblätter schmecken zu einem Glas Bier oder (Weiss-)wein. Am besten ganz frisch aus der Pfanne!

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 50 g | Mehl | 0.5 Pr | Salz |
| 1 dl | Milch | 20 Bl | Salbei, gross |
| 1 | Ei | 5 dl | Olivenöl |

## ZUBEREITUNG

1. Das Mehl und die Milch gründlich verrühren, damit keine Klümpchen im Pfannkuchenteig entstehen. Dann das Ei und Salz unterrühren. Den Teig abdecken und 30 Min. quellen lassen.
2. Die Salbeiblätter durch den Pfannenkuchenteig ziehen. Eine dünne Schicht Olivenöl in der Pfanne erhitzen und dann die Kräuter in 2-3 Min. goldbraun frittieren.
3. Auf Küchenpapier legen, damit das überschüssige Öl abtopft. Mit dem Meersalz bestreuen und möglichst sofort servieren.

HINWEIS:Salbei heilt Entzündungen in Hals und Rachen.

Rezept: Anna de Leeuw. Food for the soul. Hölker Verlag 2009 - Foto: compactcook.com