

Gemüse Bierpfannkuchen mit Sesam Chili Dip

ein Rezept von [FeedMeDaily](#)
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten

für einen (großen) Pfannkuchen

Für den Pfannkuchen:

- 150g Mehl
- 1 TL Salz
- 150ml Wasser
- 150ml König Pilsener
- 1 Ei
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Karotten
- 1/2 Zucchini

Für den Dip:

- 1 TL Sesam
- 1 TL gehackte Peperoni
- 1 EL Soja
- 1 EL Sesamöl

Zubereitung

1. Als erstes alle Zutaten für den Dip miteinander verrühren und zur Seite stellen.
2. Mehl mit Salz mischen, Wasser und Bier dazugeben, Ei mit rein und alles gut durchrühren.
3. Gemüse in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl andünsten.
4. Teig dazugeben und 3-4 min bei mittlerer Hitze braten, Teller auf die Pfanne und den Pfannkuchen wenden.
5. Erneut 3-4 min von der anderen Seite braten, zusammen mit dem Dip servieren, fertig!

Mehr Rezepte gibt es auf www.koenig.de.