

Pikante Pancakes mit Käse und Zwiebel

(für etwa 5 Stück)

1 Zwiebel, fein gewürfelt

2 Zehen Knoblauch, gepresst

1 EL Öl

250 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

1/4 - 1/2 TL Salz

1 Messerspitze Muskat

120 Gramm veganen, geraspelten Käse, z.B. der leckere [Santeciano](#)

350 ml Sojamilch

Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit dem Öl anschwitzen, bis der Zwiebel leicht gebräunt ist. In der Zwischenzeit das Mehl, Backpulver, Salz und Muskat verrühren. Dann die Sojamilch dazugeben, und den Käse sowie Zwiebel und Knoblauch unterheben. Ein paar Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit eine Pfanne (Anti-Haft oder leicht eingeölt) auf mittlerer Hitze erwärmen. Mit einer Schöpfkelle einen Teil des Teigs in die Pfanne geben, und die Pfanne mit einem Deckel bedecken. Wenn der Pancake oben etwas trocken aussieht, den Pancake vorsichtig umdrehen und auf der anderen Seite zu Ende braten. Warm servieren.

Am besten schmecken sie, **wenn man sie mit etwas Dip serviert**: Das kann ein veganer Joghurt-Dill Dip sein, aber auch ein Chutney oder sogar etwas Ketchup und Senf machen sich wunderbar dazu.



Auch auf Facebook: www.facebook.com/totallyveg