

# Basilikum-Küchlein



## ZUTATEN:

für ca. 2 Portionen

100 ml Hafermilch

1 Ei

30 g Basilikum-Blättchen, gewaschen

80 g Mehl

1 Prise Meersalz

1/2 TL Backpulver

etw. Kokosöl zum braten

## REZEPT:

Zunächst den Basilikum waschen und trocken tupfen.

Den Basilikum zusammen mit der Milch und dem Ei in einen Zerkleinerer geben oder in einer Schüssel mit dem Stabmixer pürieren bis die Basilikum-Blättchen schön klein sind und der Teig eine leichte grüne Farbe hat.

In einer anderen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermengen und langsam unter die Basilikum-Mischung mischen.

Etwas Kokosöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und jeweils einen gehäuften Esslöffel Teig in die Pfanne geben und zu einem kleinen Küchlein backen.

Das Küchlein dabei kurz von beiden Seiten backen.

Zu einem Salat oder mit einem Aufstrich anrichten und genießen.

Guten Appetit.