



## Mediterrane groente pannenkoeken

### 2 PERSONEN

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 pot geroosterde paprika's
- 🍴 1 aubergine
- 🍴 2 vleestomaten
- 🍴 6 eetlepels olijfolie
- 🍴 ½ pak meergranen pannenkoekenmix
- 🍴 450 ml halfvolle melk
- 🍴 1 ei
- 🍴 2 bollen mozzarella

**MATERIAAL:** koekenpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Paprika's laten uitlekken en in reepjes snijden.
2. Aubergine en tomaten schoonmaken en in stukjes snijden.
3. In braadpan 4 el olie verhitten en aubergine met tomaat 10 minuten smoren, laatste 5 minuten paprika toevoegen.
4. Pannenkoekenmix met melk en ei volgens gebruiksaanwijzing bereiden.
5. In grote koekenpan rest van olie verhitten en 4 pannenkoeken bakken.
6. Groentemengsel met zout en peper op smaak brengen.
7. Mozzarella in plakjes snijden.
8. Pannenkoeken met groentemengsel en mozzarella vullen.

**TIP:** Lekker met komkommersalade.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

