Eierpfannkuchen mit Gemüse
'Iddschat Khudar

Eierpfannkuchen mit Gemüse, auch bekannt als 'Iddschat Khudar, ist ein herzhaftes und aromatisches Gericht aus Syrien. Der Geschmack ist eine wunderbare Mischung aus dem milden, leicht süßen Geschmack des Eierkuchens und den frischen, leicht süßlichen Aromen des Gemüses wie Paprika, Karotten und Zwiebeln. Die Zugabe von Oliven und Kräutern wie Thymian und Majoran verleiht dem Gericht eine zusätzliche Tiefe und Würze.

Herkunft: Syrien
Kategorie: Hauptspeisen, Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Weizenmehl
6 EL Ei(er)
300 g Kartoffel(n)
300 g Paprika rot
300 g Karotte(n)
200 g Zwiebel(n)
100 g Oliven grün
1 Zweig(e) Thymian
1 Zweig(e) Majoran
1 Zweig(e) Petersilie
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
6 EL Öl zum Braten

Vorbereitung

Die Kräuter waschen, abtupfen und fein hacken. Das Mehl in eine große Schüssel geben. Nacheinander die Eier hineingleiten lassen und verrühren. Das Gemüse auf einer Reibe fein raspeln und unter die Eiermasse geben. Die Oliven entsteinen und klein schneiden. Die Kräuter fein hacken, mit den Oliven, Pfeffer und Salz in die Schüssel geben. Alles gut durchrühren.

Zubereitung

In einer Pfanne pro Backvorgang 1 TL Öl erhitzen. Mit einem Schöpflöffel etwas Teig hineingießen, glatt streichen und so lange warten, bis der Boden fest und leicht gebräunt ist. Wenden und die andere Seite fertig backen. Heiß servieren.

© 2026 coquina.de