

Hortobágyi palacsinta (Aus Ungarn)

Für die Pfannkuchen:

**500ml Sojamilch,
240g Mehl,
1msp. Backpulver,
100ml Mineralwasser,
1TL Salz
4EL Öl**

und
mit einem Schneebesen gut vermischen
und in einer Pfanne mit wenig Öl ausbacken.

Für die Füllung:

**1 Zwiebel
200g Tofu
Pfeffer,
Paprika (Különleges)
Zigeunersoße**

klein schneiden.
zerbröseln und mit der Zwiebel anbraten. Mit
und
würzen.

Die fertigen Pfannkuchen mit der Tofumischung füllen und zusammen rollen. Nach Bedarf im Backofen warm halten.

Für die Soße:

500g Sojajoghurt

über Nacht abtropfen lassen

**400ml Sojamilch
4EL Sojasahne
2TL Paprikapulver**

mit einer Mehlschwitze aufkochen und
und den Joghurt unterrühren.

Die Pfannkuchen mit der Soße übergießen!

Ergibt: 10 Stück

Zubereitungszeit: Ca. 45min.