



KRÄUTER-FRITTATEN

Frittaten sind in Österreich eine sehr beliebte Suppeneinlage und nichts anderes als nudelig geschnittene Palatschinken.

Im dieser Variation für Hunde treffen Wildkräuter auf einen Palatschinkenteig mit Süßkartoffelmehl.

Das macht sie geschmacklich noch etwas nussiger.

Zudem ist Palatschinkenteig super easy und schnell gemacht – also eine nette Idee, um Kohlenhydrate mal anders zu füttern.

In die 🌿 **KRÄUTER-FRITTATEN** 🌿 kommen nur folgende

ZUTATEN:

- 1 Ei Größe M
- ~100ml Schafsmilch (normale Kuhmilch geht auch, wenn sie vertragen wird)
- 30g Süßkartoffelmehl
- 1-2 EL fein gehackte (Wild)Kräuter (hier: Löwenzahn, Spitzwegerich, Schafgarbe, Samen der wilden Möhre)
- etwas Kokosöl

Diese Menge ergab 2 Palatschinken in einer 20cm Pfanne.

ZUBEREITUNG:

■ das Ei mit Milch, Süßkartoffelmehl und den Kräutern gut verquirlen. Die Konsistenz mit Milch oder Mehl so einstellen, dass der Teig nicht zu fest oder zu flüssig ist

■ Kokosöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und den Teig in 2 Portionen zu Palatschinken rausbacken

■ die Palatschinken könnte man auch füllen, heute werden sie aber nach dem Auskühlen nur in dünne Streifen geschnitten

■ so kommen sie als Beilage in den Napf

■ sie halten sich 2-3 Tage im Kühlschrank, können aber auch problemlos eingefroren werden

Futter pimpen geht ganz einfach und soll auch einfach Spaß machen... und natürlich schmecken 😊

Viel Spaß beim Nachbacken ❤️

