



✂ Frühstück ⏰ 30 min

Chiquita Bananen-Pfannkuchen mit Bananenchips

Unsere Chiquita Bananen-Pfannkuchen sind leicht, luftig, fruchtig und perfekt für ein Familienfrühstück.

1

Haferflocken mit dem Salz und Backpulver vermischen.

2

Eier verquirlen.

3

Die Chiquita Banane mit einer Gabel zerdrücken und mit den geschlagenen Eiern und dem griechischen Joghurt vermengen. Die Haferflockenmischung zugeben und gut vermischen.

4

Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen und Pfannkuchen

2

1 Chiquita Banane

65 g Haferflocken

2 Eier

15 g griechischer Joghurt

21 g Backpulver

Erdbeeren, Himbeeren und Stachelbeeren

10 Chiquita Bananenchips

Prise Salz

Butter oder Olivenöl zum Braten

396 Kalorien

14,4 g Fett

3,8 g Gesättigte Fettsäuren

50 g Kohlenhydrate

21,5 g Zucker

5,2 g Ballaststoffe

12,9 g Eiweiß

0,9 g Salz

zubereiten.

5

Die Chiquita Bananenchips und die roten Früchte auf die Pfannkuchen geben.

6

Genieße und teile dein Rezept für Bananen-Pfannkuchen mit #ChiquitaBanana