

Pfannkuchen Rezepte

Pfannkuchen Deftig

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Pfannkuchen, Gemüse

600 g Pfifferlinge	1 Bund Schnittlauch
1 Zwiebel	1 Grundrezept Pfannkuchenteig
100 g Schinkenspeck in dünnen - Scheiben	1 Essl. Butterschmalz
2 Zweige Thymian; bis 1/2 mehr	Salz Pfeffer Paprikapulver (edelsüß)

Zubereitung:

1. Pilze putzen, größere halbieren. Zwiebel abziehen, würfeln. Speck quer halbieren. Kräuter waschen. Die Thymianblättchen abzupfen. Schnittlauch in Röllchen teilen.
2. Teig nach Grundrezept zubereiten, Schnittlauch einrühren.
3. Speck ausbraten, herausnehmen. Zwiebel im Schmalz in der Pfanne glasig dünsten. Pilze zugeben, anbraten. Mit Thymian, Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
4. Pfannkuchen ausbacken, dabei jeweils nach dem Wenden eine Hälfte mit Pfifferlingen und Speck belegen, die zweite Hälfte darüber schlagen.

In etwa 2 Minuten fertig garen.