

Pfannkuchen Rezepte

Wildreis Pfannkuchen

Gattung: Nachtisch, Eierspeise, Indianer, Pikant, Resteküche, Wildreis

1/2	Becher Gekochter Wildreis	2	Eier
	Frühlingszwiebeln		Kräutersalz
4	Scheib. Frühstückspeck		Knoblauch; gehackt
1	Essl. Weizenmehl		Kräuter; gehackt

Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden.

Den Speck kross braten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier trocknen.

Mehl und Wildreis mit einem Schuss Wasser zu einem festen Teig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und im Speckfett knusprig ausbraten. Z

wiebeln und Knoblauch darüber streuen und kurz mit braten.

Die Eier verschlagen und darüber gießen, kurz stocken lassen.

Mit Speckscheiben und reichlich Kräutern servieren.