

Pfannkuchen Rezepte

Speckeierpfannkuchen Mit Feldsalat

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Backen, Feldsalat, Hauptspeise, Pfannkuchen, Salat, Speck

5	Eier	100 g	Feldsalat, geputzt
100 g	Mehl, ca.	1 Teel.	Senf
100 ml	Milch	2 Essl.	Rotweinessig
	etwas Mineralwasser	4 Essl.	Sonnenblumenöl
1 Bund	Schnittlauch, fein	2	Ahornsirup
	- geschnitten		Salz, Pfeffer
150 g	geräucherter Speck		Butterschmalz

Die Eier trennen. Eigelb mit Mehl und Milch vermischen und so viel Mineralwasser zugeben, dass ein flüssiger Teig entsteht. Eiweiß zu Schnee aufschlagen und vorsichtig Portionsweise mit dem Teig mischen. Mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken.

Den Speck in feine Streifen schneiden und in der Pfanne auslassen. Einen Esslöffel Speck und das Fett aufheben, die restlichen Streifen unter den Teig mischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz zwei Pfannkuchen ausbacken.

Aus dem Senf, Essig, Salz, Pfeffer, Fett vom Speck, Sonnenblumenöl und Ahornsirup (1El Ahornsirup überbehalten) eine Vinaigrette schlagen. Restlichen Speck unter die Vinaigrette mischen. Den Feldsalat damit anmachen. Restlichen Ahornsirup über die Pfannkuchen geben.