

Rezepte

Speck-Pfannkuchen

(von Andrea Krupp)



Zutaten

für 2 Personen:

3 Eier
150 gr Mehl (Dinkelvollkornmehl von der Solawi)
200 ml Milch
Salz, Pfeffer
Petersilie
80 gr. Gouda
80 gr. Schinkenspeck oder ähnlich

Zubereitung:

Eier trennen. Eigelbe mit Milch und Mehl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Min. quellen lassen. 5 Stiele Petersilie hacken und unter den Teig rühren. Gouda in 2 cm große Würfel schneiden. Schinkenspeck in 2 cm große Streifen schneiden.

Eiweiße steif schlagen und unter die Masse heben.

Die Hälfte des Specks in einer Pfanne (24 cm) bei mittlerer Hitze kross ausbraten.

1 El Öl und die Hälfte des Teiges drauf geben. Bei mittlerer Hitze 3-4 Min. braten, dann wenden. Hälfte des Käses drauf geben. Abgedeckt weitere 4-5 Min goldbraun braten.

Zweiten Pfannkuchen ebenso backen.

Dazu essen wir gerne frischen Solawi Salat nach Saison.

Guten Appetit!