

## Rezepte

### Lauchpfannkuchen mit Topinambur-Apfel-Salat



(Original Rezept und Bild von der Zeitschrift *essen & trinken*)



#### Zutaten

#### für 4 Personen:

150 g Mehl, Salz, Pfeffer, 250 ml Milch, 3 Eier (Kl. M),  
1 Stange Lauch, (ca. 350 g), 5 El Olivenöl,  
4 El Apfelessig, 1 Tl Senf, (grob), Cayennepfeffer,  
250 g Topinambur, 1 Apfel, 100 g Kirschtomaten,  
60 g Radicchio, 0.5 Bund Schnittlauch,  
Butterschmalz (zum Backen)

#### Zubereitung:

Mehl, 1 Tl Salz, Milch und Eier in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Teig 20 Minuten quellen lassen. Inzwischen Lauch putzen, waschen und das Weiße und hellgrüne in 5 mm breite Ringe schneiden. 2 El Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Lauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Aus der Pfanne nehmen. Essig, Senf und restliches Öl mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Cayennepfeffer in einer Schüssel verquirlen. Topinambur unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, Apfel entkernen. Topinambur und Apfel in dünne Scheiben hobeln und zum Dressing geben. Tomaten halbieren und untermischen. Radicchio waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Eine kleine beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Mit wenig Butterschmalz auspinseln. 1/4 des Teigs zugeben, mit 1/4 des Lauchs bestreuen und 1-2 Minuten backen. Pfannkuchen mithilfe einer Palette wenden, sobald die Unterseite sich vom Boden löst. Aus dem restlichen Teig und restlichen Lauch ebenso 3 weitere Pfannkuchen backen. Pfannkuchen bis zum Servieren auf einem Teller gestapelt im Backofen bei 80 Grad (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert) warm halten. Radicchio und Schnittlauch zum Salat geben. Salat auf den Pfannkuchen anrichten und servieren.

**Guten Appetit!**