

Speckpfannkuchen mit Feldsalat



Rezept Nr. 46

Zutaten (4 Personen):

8 Eier, 200 g Mehl, 200 ml Milch, Mineralwasser, Salz, Pfeffer, 250 g durchwachsener Speck, 4 EL Butterschmalz, Feldsalat, 1 1/2 TL Senf, 3 EL Weißweinessig, Salz, Pfeffer, 4 EL Sonnenblumenöl, 1 Prise Zucker, 200 g Feldsalat

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Mehl und der Milch vermischen und so viel Mineralwasser zugeben, dass ein flüssiger Teig entsteht. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und portionsweise mit dem Teig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Speck in feine Würfel schneiden und in der Pfanne auslassen. 1 EL Speck und das Fett aufheben, die restlichen Speckwürfel unter den Teig mischen. In einer Pfanne nacheinander je 1 EL Butterschmalz erhitzen und insgesamt 4 Pfannkuchen backen und warm stellen.
3. Aus dem Senf, Essig, Salz, Pfeffer, Speckfett, Sonnenblumenöl und Zucker ein Dressing herstellen. Den Feldsalat verlesen, putzen, waschen und trocken schütteln. In eine Schüssel geben und das Dressing darübergeben. Den restlichen Speck über den Salat streuen. Die Speckpfannkuchen mit Feldsalat servieren.

Hierzu empfehlen wir als Dip Wein-Gelee (rot, weiß, rosé), Kir Royal oder Vinchili für den, der es schärfer mag.

Guten Appetit!

Speckpfannkuchen mit Feldsalat



Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee