

Pfannkuchen Rezepte

Pfannkuchen Mit Spargel

Anzahl: 4 - 6 Portionen

Gattung: Champignon, Pfannkuchen, Pilz, Spargel

Füllung	
2 Essl. Butter	Salz
2 Zwiebeln	Pfeffer
250 g gek. Schinken	1 Spritzer Muskat
1 Dose Spargelabschnitte	1 Spritzer Cayennepfeffer
1 Dose Champignons	einige Tropfen Zitronensaft
Teig	
8 Eier	1 Bund Schnittlauch
1 cup Milch	Fett zum Ausbacken
2 Essl. Mehl	

Butter in einer Pfanne erhitzen und die fein gehackten Zwiebeln darin glasig schwitzen. Den klein gewürfelten Schinken dazugeben und kurz mitdünsten. Spargelabschnitte und Champignons gut abtropfen lassen, in die Pfanne geben und alles gut mischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken, erhitzen und warm stellen.

Eier, Milch und Mehl zu einem leichten Pfannkuchenteig verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den fein geschnittenen Schnittlauch unter den Teig ziehen. Fett in einer Pfanne erhitzen und nacheinander 4 Pfannkuchen Backen.

Je 1 Portion Gemüse dazu geben, zusammen klappen und sofort servieren.