

Pfannkuchen Rezepte

Pfannkuchen Mit Spinat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Eier, Gemüse

1	Paket TK- Blattspinat (300 g)	100 g	Frühstücksspeck (Bacon)
4	Eier	4 Essl.	Öl
250 g	Mehl		Muskat
1	Flasche Export-Bier (0,33 l)		Salz
100 g	Austernpilze (ersatzweise -Champignons)		Pfeffer, frisch gemahlen
		4 Essl.	Sesam

Spinat auf einem Sieb vollständig auftauen lassen. Die Eier trennen. Eigelb mit Mehl und Bier verrühren und 30 Minuten stehen lassen. Inzwischen Austernpilze mit Küchentrepp abtupfen. Speck in heißem Öl bei kleiner Flamme in einer Pfanne langsam ausbraten. Speck herausnehmen und warm stellen. Pfanne von der Kochstelle nehmen. Eiweiß zu steifen Schnee schlagen und unter den Bierteig rühren. Teig mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Vier Pfannkuchen daraus backen. Dafür die Pfanne mit dem Bratfett wieder erhitzen. Jeweils eine Kelle Teig in die Pfanne geben. Sofort mit Spinatblättern und Austernpilzen belegen.

Mit Sesam bestreuen. In der geschlossenen Pfanne bei kleiner Hitze vier Minuten braten, bis der Pfannkuchen am Rand fest und gebräunt ist. Mit zwei Bratenwendern umdrehen und in der offenen Pfanne drei Minuten weiterbacken. Im Backofen (50 Grad) warm stellen. Mit Speckstreifen belegt servieren.