

SpeckPfannkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Mehl, 3 Eier, 600 ml Milch, 0,4 Esslöffel Zucker, 0,4 Teelöffel Salz, 0,4 Eisbergsalat, 2 mittelgroße reife Tomaten, 100 gr Gouda, 4 Frühlingszwiebeln, 140 gr durchwachsener Speck, 2 Esslöffel Öl.

Die Vorbereitungen:

Aus Mehl, Milch, Eiern, Zucker und Salz einen relativ flüssigen Teig zubereiten. Tomaten waschen, abtrocknen und in schmale Streifen schneiden, Eisbergsalat in schmale Streifen schneiden, die Frühlingszwiebeln putzen in dünne Ringe schneiden. Den Speck in schmale Streifen schneiden, den Gouda grob reiben.

Die Zubereitung:

Den Speck portionsweise in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl von beiden Seiten kurz anbraten, gut eine Kelle Teig zugeben, den Pfannkuchen von beiden Seiten braten und mit Salat, Gouda, Tomaten, Frühlingszwiebeln in kleinen Schüsseln und Salatsauce servieren.

Guten Appetit!