

Soufflierter Speckpfannkuchen mit Kopfsalat und Schmand

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit : 30 Minuten

Zutaten:

Für den Pfannkuchenteig

50 g Butter

100 g Mehl

3 Eier

250 ml Milch

Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Muskat von der Reibe

250 g ungeräucherter Schwarzwälder Schinken in dünnen Scheiben

Pflanzenöl zum Braten

Für den Kopfsalat

8 El Schmand

Saft einer Zitrone

Meersalz aus der Mühle, weißer Pfeffer aus der Mühle, Zucker

4 El kalt gepresstes Sonnenblumenöl

1 Kopfsalat, geputzt und gewaschen

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

Die Eier trennen, das Mehl mit Eigelb und Milch verrühren, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat, die Butter bräunen, einrühren und den Teig 1 Std. ruhen lassen.

Die Eiweiß steif schlagen und dann unterziehen.

Scheiben vom Schwarzwälder Schinken ohne Fett in einer mittelheißen Pfanne anbraten, Pfannkuchenteig darüber gießen und bei mittlerer Hitze backen. Den Pfannkuchen einmal wenden, kurz von der anderen Seite bräunen und auf einen Teller gleiten lassen.

Den Schmand mit Salz, Zucker, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken, das Sonnenblumenöl einrühren und Kopfsalat sowie Schnittlauch unter heben.

Den Pfannkuchen wie einen Kaiserschmarrn zerreißen und mit dem Kopfsalat anrichten.

VÄU

R E S T A U R A N T

Empfehlung :

Wenn Sie sicher sein wollen, dass der Pfannkuchen luftig wird, geben Sie ein Messerspitze Backpulver zum Teig.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Zola' followed by a stylized flourish.