

# Speck-Pralinen, Tomaten-Bällchen, Toastbrot, Pfannkuchen

**Für zwei Personen**

**Für die Pralinen:**

4 Scheiben Südtiroler Speck                      70 g Mozzarella                      1 TL Olivenöl

**Für die Tomaten-Bällchen:**

150 g Quark (20 %)                      150 g Frischkäse                      1½ Zweige glatte Petersilie

6 getrocknete Tomaten                      ½ Bund Schnittlauch                      2 Scheiben Toastbrot

Salz                      Pfeffer

**Für die Lauch-Pfannkuchen:**

125 g Lauch                      2 Knoblauchzehen                      125 ml Milch

125 g glattes Mehl                      1 Ei (M)                      2 EL glatte Petersilie

250 g Sauerrahm                      ½ Zitrone (Saft, Abrieb)                      ½ Orange (Saft)

1 EL mittelscharfen Senf                      1 EL Butter                      Öl, Salz, Pfeffer

**Für die Pralinen:**

Den Ofen auf 50 Grad Heißluft vorheizen.

Mozzarella trocken tupfen und in insgesamt 4 Stücke schneiden. Diese mit Speck umwickeln und feststecken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mozzarella-Speck-Pralinen darin unter Wenden 2–3 Minuten braten.

**Für die Tomaten-Bällchen:**

In einer Schüssel den Quark, Frischkäse, Salz und Pfeffer vermengen.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Tomaten abbrausen, trockentupfen und feinhacken. Petersilie und Tomaten in die Quark-Masse rühren und mit den Händen kleine Bällchen daraus rollen. Zum Schluss die Bällchen in dem Schnittlauch wälzen. Toastbrot in einer Pfanne rösten, ausstechen und mit den Bällchen anrichten.

**Für die Lauch-Pfannkuchen:**

Lauch putzen, längs halbieren und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Lauch in einer Pfanne mit Butter anbraten, umfüllen und auskühlen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Milch und Mehl verrühren, Ei, Lauch und Petersilie untermischen. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Teig mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch würzen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Sauerrahm mit Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Orange und Zitrone auspressen, Saft auffangen, zum Sauerrahm geben und gut vermengen. Etwas Zitronenabrieb darüber verteilen.

Öl erhitzen, einen Teil der Masse als Häufchen in die Pfanne setzen und bei schwacher Hitze braten. Pfannkuchen im Ofen warm stellen und mit Sauerrahm anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Ebner am 25. Juli 2018