

# Bärlauch-Pfannkuchen-Schnecken mit Frühling-Salat

## Für 4 Personen

210 g Mehl	3 Eier	7 EL Olivenöl
ca. 250 ml Milch	Salz	Pfeffer
1 Bund Bärlauch	ca. 3 EL Butterschmalz	1 Bund Schnittlauch
300 g Ziegenfrischkäse	1 TL Honig	3 junge Möhren
1 TL scharfer Senf	2 EL weißer Balsamico	200 g gemischte Frühlingsblattsalate
1-2 EL Semmelbrösel	1 EL Sonnenblumenkerne	

200 g Mehl, 2 Eier, 2 EL Olivenöl und 300 ml Milch in eine Schüssel geben, zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten quellen lassen. (Sollte der Teig zu dick sein, noch etwas Milch dazugeben.) Bärlauch abspülen und trocken schütteln. Aus dem Teig in einer Pfanne mit Butterschmalz nach und nach Pfannkuchen ausbacken. Dabei jeweils 3-4 Bärlauchblätter miteinbacken, dazu den Teig in die Pfanne gießen, die Kräuterblätter gleich auf den noch feuchten Teig legen. Dann wie gewohnt die Pfannkuchen wenden und ausbacken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Ziegenfrischkäse mit Schnittlauch, 1 Prise Salz und Honig vermischen und abschmecken. Etwas angemachten Ziegenfrischkäse auf die Pfannkuchen streichen und einrollen. Die Pfannkuchen mit Frischhaltefolie abgedeckt kalt stellen. Restlichen angemachten Ziegenfrischkäse zu kleinen Kugeln formen, diese ebenfalls abgedeckt kalt stellen. Die Möhren schälen und in feine dünne Streifen schneiden oder hobeln. In einer Schüssel Senf mit Essig und 3 EL Olivenöl zu einer Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Möhrenstreifen zugeben und mit der Vinaigrette marinieren. Blattsalate putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Käsekugeln in 1 EL Mehl wenden, durch ein verquirltes Ei ziehen und in den Semmelbröseln wälzen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rasch goldbraun ausbraten. Blattsalate zu den marinierten Möhren geben und untermischen. Die Pfannkuchenrollen in Scheiben aufschneiden und auf Tellern anrichten, die gebratenen Kugeln dazu legen. Salat daneben anrichten und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 06. April 2011