

Puten-Geschnetzeltes auf herzhaften Pfannkuchen

Für vier Portionen

Für die Pfannkuchen:

50 g Bacon

1 Zwiebel

2 Eier

100 g Mehl

150 ml Milch

Salz, Muskatnuss

Für das Putengeschnetzelte:

400 g Putenbrust

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

1 Zucchini

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

100 ml Weißwein

100 ml Gemüsefond

2 EL Crème-fraîche

Pfeffer

Bacon klein würfeln. Zwiebel schälen und klein schneiden. Beides in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Eier mit Milch und Mehl verquirlen. Bacon und Zwiebeln zugeben und unterrühren. Mit Salz und Muskat würzen. Zehn Minuten quellen lassen. Anschließend in eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl auspinseln und aus dem Teig vier Pfannkuchen backen. Im Ofen bei 60 Grad warmhalten. Putenbrust in Würfel schneiden. Paprika waschen, entkernen und würfeln. Zucchini waschen, längs vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend aus der Pfanne nehmen. Nun das restliche Gemüse nach und nach in der gleichen Pfanne anbraten. Mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Gemüsefond und Crème-fraîche zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sud sämig einkochen lassen. Je ein Pfannkuchen auf jeden Teller anrichten, das Geschnetzelte darauf geben und den Pfannkuchen halb zusammenschlagen.

Horst Lichter am 04. Mai 2013