

Herzhafter Speck-Schmarrn mit Karotten-Salat

Für 2 Personen

300 g Karotten	1/2 Peperoni	1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Blatt Petersilie	1/2 Bund Koriander	1/2 Zitrone
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Zwiebel
50 g Speck	2 EL Butter	2 Eiweiß
150 g Mehl	200 ml Milch	50 ml Sahne
2 Eigelb		

Für den Karottensalat die Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Peperoni entkernen und fein hacken, den Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden. Blatt Petersilie und Koriander waschen, trocknen und fein hacken. Peperoni, Schnittlauch, Petersilie, Koriander und Karotten gut vermischen, mit Zitronensaft und Olivenöl anmachen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Speckschmarrn die Zwiebel schälen, würfeln und den Speck ebenfalls würfeln. Beides in einer Pfanne anschwitzen. 1 EL Butter erhitzen und das Eiweiß aufschlagen. Mehl, Milch, Sahne, Eigelb und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät vermischen, die heiße Butter langsam reinträufeln lassen und den Eischnee unterheben. 1 EL Butter in die Speck-Zwiebelpfanne geben, den Teig mit der Höhe von ca. einem Zentimeter in die Pfanne geben, wie einen Pfannkuchen ausbacken und in Stücke schneiden bzw. reißen. Den Speckschmarrn mit dem Karottensalat anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 03. September