

Schinken-Pfannkuchen mit Gemüse und Karotten-Salat

Für 4 Personen

Für die Pfannkuchen:

300 g Mehl	170 ml Milch	1 Päckchen Weinsteinbackpulver
70 ml Speiseöl	Salz	Pfeffer
100 g gekochter Schinken	100 g Emmentaler	4 Champignons
2 Frühlingslauch	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie
50 g Mais		

Für den Salat:

500 g Karotten	1/2 Bund Schnittlauch	100 ml Kondensmilch
1/2 TL Senf	20 ml Weißweinessig	Salz
Pfeffer	150 g Feldsalat	

Für den Pfannkuchenteig Mehl mit Milch, Backpulver und Speiseöl zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen und 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Schinken und Käse in feine Würfel schneiden.

Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Frühlingslauch putzen, waschen und fein schneiden.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für den Salat die Karotten schälen und fein raspeln.

Für das Dressing Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Kondensmilch mit Senf, Weißweinessig und Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Karottenraspel mit dem Dressing marinieren.

Salate putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Den Pfannkuchenteig nochmals durchrühren. Schinken, Käse, Frühlingslauch, Pilze, Kräuter und Mais daruntermischen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und darin ohne Fett nach und nach aus dem Teig Pfannkuchen ausbacken.

Die gebackenen Pfannkuchen auf einen Teller geben und im auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen warmhalten, bis alle Pfannkuchen ausgebacken sind.

Zum Servieren jeweils auf die Pfannkuchen etwas Salat und Karottensalat geben, zusammenrollen und genießen.

Sybille Schönberger am 01. Februar 2021