

Schinken-Pfannkuchen mit Zucchini-Salat

Für 4 Personen

Für den Salat:

3 Zucchini, mittelgroß	1 Zweig Zitronenmelisse	1 Bund Schnittlauch
1 Zweig Rosmarin	1 rote Paprikaschote	1 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	2 EL Zitronensaft
1 TL scharfer Senf	1 Prise Zucker	3 EL Olivenöl

Für die Pfannkuchen:

200 g gekochten Hinterschinken	300 g Weizenmehl, 405	3 Eier
250 ml Milch	50 ml Mineralwasser	Salz
Pfeffer	3 EL Butterschmalz	

Zucchini putzen, abbrausen und trockenreiben. Zucchini der Länge nach halbieren, in dünne Scheibchen schneiden und in eine Schüssel geben.

Zitronenmelisse und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Rosmarin abbrausen.

Paprika halbieren, putzen, waschen und abtropfen lassen. Paprika in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Bratöl erhitzen, den Rosmarinzweig zugeben und die Paprikawürfel darin gut anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zu den rohen Zucchinis Scheiben geben. Aus Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl ein Dressing rühren. Die Zucchini-Paprika-Mischung damit marinieren.

Für die Pfannkuchen Schinken in feine Würfel schneiden.

Mehl, Eier, Milch und Mineralwasser in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Schinkenwürfel unterheben.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, etwa 1/4 vom Pfannkuchenteig in die Pfanne geben, so dass der Pfannenboden bedeckt ist. Sobald die Unterseite goldbraun gebacken ist, den Pfannkuchen wenden und bei milder Hitze die andere Seite ebenso goldgelb backen.

Gebackenen Pfannkuchen auf einen Teller geben und warmhalten. Aus dem übrigen Teig weitere Pfannkuchen ausbacken.

Salat nochmals abschmecken. Pfannkuchen zu Viertel falten, mit Salat auf Tellern verteilen und servieren.

Rainer Klutsch am 16. August 2024