

Herzhafter Speck- & Pilz-Pfannkuchen

Zutaten für 2 Pfannkuchen:

200g Mehl

200ml Milch

2 Eier

Salz & Pfeffer aus der Mühle

Frühstücksbacon oder:

je 50g Pfifferlinge und Kräutersaitlinge

(Ihr könnt natürlich auch andere Pilze verwenden)

Butter oder Öl

200g Quark (40% Fett)

1 Schale Kresse

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß kaltstellen.

Eigelbe, Milch und Mehl in einer Schüssel zu einem glatten Teig aufschlagen und 20 Min. ruhen lassen.

Dann das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit einem Teigschaber unter den Teig heben.

Für den Pilzpfannkuchen eine Pfanne erhitzen.

Die Pilze zusammen ein bisschen Öl anbraten bis sie ein wenig Farbe genommen haben.

Die Hälfte des Teiges mit einer Kelle über den Pilzen verteilen und langsam stocken lassen. Wenn der Pfannkuchen Farbe genommen hat ihn mit Hilfe eines Pfannenwenders wenden und von der zweiten Seite auch anbraten bis er Farbe genommen hat.

Für den Speckpfannkuchen den Speck in eine kalte Pfanne legen und diese dann erhitzen.

Wenn der Speck angebraten ist, den Speck wenden und im Anschluss die andere Hälfte des Teiges verteilen. Danach vorgehen wie oben.

Den Quark in eine kleine Schüssel geben, salzen und pfeffern. Die Kresse abschneiden und unter den Quark mischen. Abschmecken und zu den Pfannkuchen servieren.