



Herzhafte Pfannkuchen mit Bärlauch oder Ruccola und Pute

Was brauchst Ihr?

Für 4 Personen braucht Ihr 4 Eier, 500 ml Milch, 250 Gramm Mehl, etwas Sprudelwasser, eine Messerspitze Backpulver und eine Prise Salz. Für die Füllung: Putenschnitzel von euch in Streifen geschnitten (nicht von mir), Bärlauch aus dem Garten (nicht mit den Maiglöckchen verwechseln, die sind zwar auch schmackhaft aber leider nur einmal) oder vom Wochenmarkt oder Ruccola, nach Geschmack etwas grob geriebener Parmesan oder Feta.

Los geht's:

Aus den Pfannkuchenzutaten einen Teig rühren und den in eine heiße, leicht gefettete Pfanne geben und 4 gleichgroße Pfannkuchen backen (das sollte doch jeder hinbekommen). Die Streifen von den Putenschnitzeln in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, bis sie gar und gut angebräunt sind. Derweil den Bärlauch bzw. den Ruccola gut waschen und in kleine Streifen schneiden. Die Füllung auf den Pfannkuchen verteilen und nach Gusto mit Parmesan oder Feta bestreuen und die Pfannkuchen dann einrollen und genießen.

Guten Appetit!

Eure Blatzheims – bleibt gesund mit frischen regionalen Produkten und Einkaufen an der frischen Luft auf dem Wochenmarkt!

SPEZIALITÄTEN-METZGEREI



Blatzheim

WILD UND GEFLÜGEL