

Eierpfannkuchen mit Bärlauchcreme

Zutaten

- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 125 g Mehl
- etwas Öl zum Ausbacken der Pfannkuchen
- 6 Stiele Bärlauch
- 5 getrocknete Tomaten in Öl
- 200 g Schmand
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver (geräuchert)

Anleitung

- Zuerst werden die Eier, das Mehl, die Milch und eine Prise Salz zu einem glatten Pfannkuchenteig verrührt.
- Dann den Bärlauch putzen und in feine Streifen schneiden. Die Hälfte des Bärlauchs in den Pfannkuchenteig rühren.
- Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und klein schnippeln. Mit dem Schmand, der zweiten Hälfte Bärlauch und Salz, Pfeffer und Paprikapulver (nach Geschmack) verrühren.
- Die Pfannkuchen mit etwas Öl in der Pfanne knusprig backen, mit der Bärlauchcreme füllen und überklappen.

titatori gesagt.getan.