

# MARLEY SPOON



## Herzhafte Pfannkuchen

mit Speck und Schnittlauchcreme



20-30min



2 Personen

Heute in deiner Box: selbstgemachte Pfannkuchen, die mit kross angebratenen Speckzwiebeln und frischer Schnittlauchcreme serviert werden. Da kann sich jeder seine Teigfladen nach Herzenslust selbst füllen! Dazu gibt es noch einen frischen Salat mit saftigen Kirschtomaten!

## Was du von uns bekommst

- Weizenmehl <sup>1</sup>
- Milch
- Lucy's Great Golden Honey-Mustard Dressing
- Crème fraîche <sup>7</sup>
- Romanasalat
- frischer Schnittlauch
- Kirschtomaten
- Backpulver
- rote Zwiebel
- magerer Speck, gewürfelt

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Pfanne
- Messbecher
- Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 750kcal, Fett 41.8g, Kohlenhydrate 63.6g, Eiweiß 27.2g



1. Teig mischen

Die **Milch** mit 1 Ei und 50ml Wasser mischen, dann **Mehl** mit einem Schneebesen unterrühren, bis ein **geschmeidiger Teig** entsteht. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und **1 Messerspitze Backpulver** unterrühren.



4. Pfannkuchen backen

In einer mittleren Pfanne 1TL Olivenöl erhitzen und **1 Schöpflöffel Teig** darin auf mittlerer Hitze für ca. 1-2Min. von jeder Seite zu einem **Pfannkuchen** ausbacken. So lange weitermachen, bis der **Teig** verbraucht ist, die Menge sollte ca. **4-6 Pfannkuchen** ergeben.



2. Creme mischen

Den **Schnittlauch** fein schneiden und mit dem **Crème fraîche** glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Speckzwiebeln braten

Inzwischen die **Speckwürfel** in einer kleinen Pfanne zusammen mit den **Zwiebelstreifen** ca. 2-3 min kross braten.



3. Salat vorbereiten

Die **Kirschtomaten** halbieren. Den Strunk des **Salats** entfernen, **Salat** halbieren und in schräge Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.



6. Pfannkuchen füllen

Die **Schnittlauchcreme** auf den **Pfannkuchen** verstreichen. Die **Speckzwiebeln** darauf verteilen und aufrollen. Den **Salat** mit dem **Dressing** und den **Kirschtomaten** mischen und zusammen mit den **Pfannkuchen** servieren.