



Juni 2017: Spargelfannkuchen

Zutaten (8 Stück):

- » 4 Eier
- » 200 g Mehl
- » 500 ml fettarme Milch
- » Salz, 1 TL Backpulver
- » 1 Packung Feinfrost italienische Kräuter
- » Rapsöl

für die Füllung:

- » 4 Scheiben gekochter Schinken
- » 4 Scheiben geräucherter Lachs
- » Schmand
- » 1 kg Spargel
- » 1 Prise Zucker
- » 1 TL Butter
- » 4 Tomaten
- » zum Bestreuen: 150 g Käse, gerieben

Zubereitung:

Aus Eiern, Mehl, Milch, Salz, Backpulver und Kräutern einen Pfannkuchenteig herstellen und ca. 20 Minuten stehen lassen.

Den Spargel gründlich schälen, als Stangen in Salzwasser mit Zucker ca. 15 Minuten garen, abgießen und warm stellen.

Die Pfannkuchen backen, mit Schmand bestreichen, mit Schinken und Lachs belegen. Anschließend darin den Spargel einrollen, in eine gebutterte Auflaufform legen, mit Tomatenscheiben belegen und dem Käse bestreuen. Im Ofen überbacken bis der Käse zerlaufen ist.

Richtig sommerlich wird es durch einen fruchtigen Erdbeer-Quark mit Kokos:

Dazu 500 g Erdbeeren kleinschneiden und mit 3 EL Zucker und 1 EL Zitrone marinieren. Aus 100 g Schmand, 250 g Quark, 50 g Zucker und 2 EL Kokosflocken eine Creme anrühren. 100 g süße Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Dazu die Erdbeeren servieren.