

Pfannkuchen mit Spargel und Schinken

Rezept für 4 Personen

Zutaten Pfannkuchen:

4 Eier, 250 g Mehl, 250 ml Milch

250 ml Mineralwasser, ½ TL Salz, Muskat nach Geschmack

Weitere Zutaten:

1 kg Spargel kl 2

3 / 4 l Gemüsebrühe,

4 Scheiben gekochter Schinken

4 Scheiben roher Schinken

Frische Petersilie, Butter

Zubereitung:

Spargel sorgfältig schälen (am besten mit Sparschäler), Enden abschneiden. Gemüsebrühe im Spargeltopf aufkochen. Spargel hineingeben, ca. 15 Minuten garen.

Eier, Milch, Mehl und Mineralwasser mit dem Handmixer zu einem Pfannkuchenteig verrühren. 4 große dicke Pfannkuchen in der Bratpfanne in heißer Butter ausbacken.

3 Spargel in eine Scheibe Schinken einrollen, auf Pfannkuchen anrichten. Flüssige Butter und kleingeschnittene frische Petersilienblätter darauf geben.