

Pfannkuchen mit Pfifferlingen und Möhrensalat im Chicorée-Blatt

Zutaten für den Teig (für 3 Personen):

- 2 Eier
- 300 ml Milch
- 200 g Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Mehl in eine Schüssel geben und mit Salz und 1 Prise Zucker mischen. Danach die Eier hinzufügen und nach und nach die Milch einarbeiten, bis der Teig eine ölige Konsistenz hat.

Zutaten für die Füllung:

- 300 g Pfifferlinge
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 100 g Speck
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Tiefkühl-Pfifferlinge auftauen und in einem Sieb abtropfen lassen, frische putzen. Große Exemplare halbieren. Zwiebeln schälen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln. Petersilie waschen, trocknen und kleinhacken. Zwiebeln zusammen mit dem Speck in einer Pfanne in etwas Öl andünsten. Pfifferlinge hinzugeben und circa 5 Minuten weiterdünsten. Sahne und gehackte Petersilie dazugeben und die Soße etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für den Salat:

- 200 g Möhren
- 1 EL Öl
- 1 EL Essig
- 75 ml Orangensaft
- Salz
- Zucker

Möhren schälen und mit einer Küchenreibe klein raspeln. Öl, Essig, Orangensaft, Salz und Zucker vermengen, über die Möhren geben und vermischen. Nach Belieben nachträglich abschmecken.

Fertigstellung:

- 3 Scheiben Bacon
- 3 Blätter Chicorée
- etwas Petersilie

Jeweils 1 Scheibe Bacon kurz in einer Pfanne anbraten. Etwas Pfannkuchenteig darüber geben, sodass sich der Bacon etwa in der Mitte befindet. Pfifferlinge in den Pfannkuchen geben, diesen zuklappen und zu Ende garen.

Pfannkuchen auf Teller geben und je mit 1 Petersilienblatt garnieren. Karottensalat in die Chicoréeblätter füllen und jeweils neben dem Pfannkuchen anrichten.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 19.07.2022

Koch/Köchin: Vanessa Bielz

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen