

Pfannkuchen-Wraps mit zweierlei Füllung

Für 4 Personen

Für die Pfannkuchen:

200 g Weizenmehl, 405	350 ml Milch (3,5%)	2 Eier (M)
Salz	4 EL Butter	

Für die Ei-Spargel-Füllung:

4 Eier	2 EL Milch	Salz
Pfeffer	2 EL Butterschmalz	500 g grüner Spargel
2 EL Olivenöl	2 EL Balsamico	1 Prise Zucker
3 Stängel Basilikum		

Für die Lachs-Käse-Füllung:

100 g Doppelrahmfrischkäse	100 g Räucher-Lachs in Scheiben	1 Beet Gartenkresse
----------------------------	---------------------------------	---------------------

Für den Pfannkuchenteig Mehl, Milch, Eier und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 15 Minuten quellen lassen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter zerlassen, eine Kelle Teig hineingeben und diesen durch Schwenken dünn in der Pfanne verteilen. Die Pfannkuchen-Unterseite goldgelb backen, dann den Pfannkuchen wenden und die andere Seite ebenfalls goldgelb backen.

Pfannkuchen auf einen Teller geben und auf die gleiche Weise nach und nach aus dem Teig weitere Pfannkuchen ausbacken.

Für die erste Füll-Variante die Eier und Milch verquirlen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der verquirlten Eiermasse in der Pfanne verteilen und stocken lassen, also zu einem dünnen Eierkuchen ausbacken.

Dann aus der Pfanne nehmen und mit der restlichen Masse einen weiteren Eierkuchen ausbacken.

Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Spargel der Länge nach halbieren.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Spargel kurz von allen Seiten anbraten.

Balsamico und Zucker dazugeben und den Spargel 2 Minuten bei kleiner Hitze in der Pfanne ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen.

Basilikum abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen.

Auf jeweils einen Pfannkuchen einen Eierkuchen auflegen, jeweils den Spargel darauf in die Mitte legen, ein paar Blätter Basilikum darauf geben und Pfannkuchen mit der Füllung fest aufrollen. Anschließend in der Mitte schräg aufschneiden und den Spargel-Ei-Wrap genießen.

Für die zweite Variante die übrigen Pfannkuchen mit dem Frischkäse bestreichen, darauf die Räucherlachs-Scheiben legen.

Die Gartenkresse vom Beet schneiden und überstreuen. Die Pfannkuchen mit der Füllung fest aufrollen.

Anschließend in der Mitte schräg aufschneiden und den Lachs-Frischkäse-Wrap genießen.

Christian Henze am 18. April 2024