

Eierpfannkuchen mit Speck-Zwiebelfüllung

Zutaten:

Für die Eierpfannkuchen

150 g Mehl
2 Eier
300 ml Milch (NACH BEDARF)
Prise Salz
Öl oder Butterschmalz zum ausbacken

4 EL feine Schnittlauchröllchen

Für die Füllung

300 g Zwiebeln
80 g Bauchspeckwürfel
Etwas Pflanzenöl
Pfeffer; (Salz)

Herstellung:

Für die Eierpfannkuchen

Mehl in eine Schüssel geben, Eier dazu und vermengen. Mit Milch (Menge nach Bedarf) zu einem glatten Teig rühren. Eine Prise Salz begeben und nochmals gut verrühren.

4 gleichgroße Pfannkuchen backen und mit Alufolie bedeckt warmhalten

Für die Füllung

Zwiebeln pellen und in dünne Streifen schneiden.

Den Speck in einer heißen Pfanne mit etwas Öl (wenig) fast knusprig braten. Die Zwiebelstreifen zugeben und goldgelb mitbraten. Würzen (KEIN SALZ, WENN DER SPECK SCHON SALZIG IST) und warmstellen.

Zum Anrichten:

Die Speck-Zwiebelfüllung gleichmäßig auf die 4 Pfannkuchen verteilen. Diese aufrollen und halbieren.

Je 2 halbe Pfannkuchen auf einem Teller mittig anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreuen