

Felicitas Bortums Lieblingsgericht 1: Herzhafte Joghurt-Pfannkuchen mit Lauchsalat

Zutaten:

1 Becher Naturjoghurt (150 g)
3 EL Mehl
2 Eier
2 Scheiben gekochter Schinken
1 kleine Stange Lauch
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 EL saure Sahne
Prise Zucker
4-5 EL geriebenen Käse (zum Beispiel Emmentaler)
Gewürze (Salz, Pfeffer, etwas Kümmelpulver, Muskatnuss)
1 TL Kerbel (getrocknet oder frisch)
0,5 TL Senf
Öl
Essig

Vorbereitung:

Knoblauch schälen und fein hacken. Joghurt und Eier in einer Schüssel glattrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kerbel und Muskatnuss würzen. Mehl und gehackten Knoblauch zugeben. Das Ganze zu einer homogenen Masse verrühren und beiseite stellen.

Dann Schalotte schälen und in Würfel schneiden. Schinkenscheiben übereinanderlegen, halbieren und beide Hälften in Streifen schneiden. Wasser zum Kochen bringen. Derweil die Lauchstange halbieren, waschen, in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Etwas Salz darüber streuen. Mit heißem, nicht mehr kochendem Wasser übergießen und etwa drei Minuten ziehen lassen. Danach den Lauch absieben und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

Zubereitung:

Saure Sahne, Salz, Pfeffer, Senf, Kümmelpulver und Zucker mit einem Schuss Essig verrühren. Sobald sich die Gewürze aufgelöst haben, einen Schuss Öl zugeben und das Dressing glatt rühren. Mit dem blanchierten Lauch vermengen. Öl in einer kleinen, beschichteten Pfanne (Durchmesser 20 cm) erhitzen. Die Hälfte der Schinkenstreifen und Zwiebelwürfel kurz anbraten und gleichmäßig verteilen. Den vorbereiteten Teig zur Hälfte hineingeben und braten, bis sich der Pfannkuchen gut vom Boden löst und goldbraun ist. Dann wenden und die Hälfte des geriebenen Käses darauf verteilen. Sobald die zweite Seite ebenfalls goldbraun ist, herausnehmen und den würzigen Joghurt-Pfannkuchen mit dem Lauchsalat genießen. Mit dem restlichen Teig und den verbleibenden Zutaten genauso verfahren. Ergibt zwei Pfannkuchen. Das Rezept ist für eine Person oder als Vorspeise für zwei Personen. Für größere Mengen einfach die Menge der Zutaten hochrechnen.