

Alpen-Pfannkuchen

Für 8 kleine Pfannkuchen:

3	Eier
300ml	Milch
130g	Mehl
½ TL	Salz
50g	flüssige Butter
	Etwas Rapsöl zum Braten
12 Scheiben	Bauchspeck
1	Zwiebel
300g	Pfifferlinge
400g	junger Bergkäse, gerieben
200g	Sauerrahm
1 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
200g	Rucola

Eier und Milch vermengen und das Mehl mit Salz und der Butter hinein mixen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, mit einem Pinsel etwas Öl in der Pfanne verteilen, den Teig in die Pfanne geben, so dass der Boden bedeckt ist. Den Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen und anschließend aus der Pfanne nehmen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten.

Die Speckscheiben in Streifen schneiden und in einer Pfanne etwas anrösten. Die Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und zu dem Speck geben. Die Pfifferlinge putzen, waschen und ebenfalls mit anbraten. Den Rucola waschen und trockenschleudern. Den Sauerrahm zusammen mit Salz und Pfeffer, sowie dem Schnittlauch verrühren und die Pfannkuchen damit bestreichen. Die Speck-Pilz-Füllung darauf geben, mit geriebenem Bergkäse bestreuen. Zum Schluss etwas Rucola dazugeben und die Pfannkuchen wie Wraps einrollen.

