



Holsteinischer Speckpfannkuchen mit Blattsalaten in French Dressing

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der „sommerliche Renner“ an der Küste.

Zutaten

- Für den Pfannkuchenteig:
 - 4 gehäufte Esslöffel Weizenmehl
 - 8 frische Eier
 - 1/8 l Milch
 - 150g magerer Speck in dünnen Scheiben
 - 30 g zerlassene Butter für den Teig
 - 1 Prise Salz
 - 30 - 40 g butter zum Braten
- Bunte Blattsalate wie:
 - Kopfsalat, Eisbergsalat, Endivie, Feldsalat, Rauke etc. nach Marktangebot
- Für den French Dressing:
 - 2 Esslöffel guter Senf
 - 2 El weißer Balsamico
 - 1 Prise Zucker, Saz, Pfeffer
 - 4 - 5 El Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Der Pfannkuchenteig:

Schritt2

Aus dem Mehl, den ganzen Eiern, etwas Milch, Salz und Pfeffer einen herkömmlichen Pfannkuchenteig herstellen, glatt rühren. 30 g zerlassene Butter dazu geben.

Schritt3

Das Frenchdressing:

Schritt4

Aus dem Senf, Salz, Pfeffer, ev. etwas Zucker mit dem Öl einen schmackhaften Dressing aufmixen, nachschmecken.

Schritt5

Die dünn geschnittenen Speckscheiben mit etwas Butter in die vorgeheizte Pfanne geben. Von beiden Seiten Farbe nehmen lassen, ein Viertel des Pfannkuchenteigs darüber geben und 2 - 3 min. braten, wenden und weitere 2 - 3 min. zu ende garen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die geputzten und in kaltem Wasser aufgefrischten Blattsalate gut ablaufen lassen und in French Dressing mengen.

Schritt8

Den Speckpfannkuchen sofort, aus der Pfanne heraus servieren.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** einfach, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteinischer-speckpfannkuchen-mit-blattsalaten-in-french-dressing/>