

Pfannkuchen und Lauch-Gemüse

Dies ist eigentlich kein gewöhnlicher Pfannkuchen, wie man ihn sonst zubereitet. Also mit ganzen Eiern, Milch und Mehl.

Nein, ich habe ja in den letzten Tagen des öfteren eine frische Sauce Hollandaise für frischen Spargel zubereitet. Und dafür braucht man eben nur die Eigelbe. Also hatte ich eine Schale voll mit Eiweißen übrig, die ich hier für die Pfannkuchen verwende. Es handelt sich somit eher um einen Eiweiß-Pfannkuchen.

Für das Gemüse dünste ich kleingeschnittene Schalotten und Knoblauchzehen und eine Stange kleingeschnittenen Lauch in viel Butter an. Dann gebe ich Mehl hinzu für eine angedickte Sauce und brate es leicht mit an. Ich lösche mit etwas Milch ab und erstelle somit eine schöne helle, sämige Sauce, die ich noch würze.

[amd-zlrecipe-recipe:661]