

Hauptspeise – „Lauchpfannkuchen“

Zutaten sind:

➔	2 Stangen Lauch
➔	360 gr. Mehl
➔	4 Eier
➔	Salz
➔	Pfeffer
➔	½ Liter sauren Sprudel
➔	150 gr. Geräucherter Speck
➔	2 Eßl. Gehackte Petersilie
➔	Schweineschmalz
➔	
➔	
➔	

Und so wird es gemacht:

Lauch waschen, in Ringe schneiden, Bauchspeck in feine Würfel schneiden. [Lauch und Bauchspeck kann angedünstet werden – muss aber nicht]

Weitere Bemerkungen:

man kann nur wenig davon essen, da es sehr stopft

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Mehl, Eier und sauren Sprudel in der Küchenmaschine anrühren. Salzen und pfeffern. Petersilie, Lauch und Speck in die Teigmasse unterheben. Die Pfannkuchen im heißen Schweineschmalz **langsam** ausbacken.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	ca. ½ Stunden
Im Ofen <i>backen</i>	<u>backen auf dem Herd</u>
Auf dem Herd <i>kochen</i>	

was noch wichtig ist:

1 – 2 Pfannkuchen pro Person reicht

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“