



Bunter Gemüsepfannkuchen auf Räucherlachs an Sauerrahm

Zutaten:

250g Räucherlachs
100g Sauerrahm
1 Bund Frühlingslauch
1 Spitzpaprika
Salz, Pfeffer
Knoblauch
Zwiebel
Paprika, Kreuzkümmel
Chilli, Ras el Hanout
Ingwer
Koriander
100g Mehl
200ml Milch
1 Ei
etwas Butter, etwas Öl



Zubereitung:

Stellen Sie eine große Pfanne auf und erhitzen Sie diese langsam mit etwas Öl. Schneiden Sie das Gemüse klein und ansehnlich. Je schöner Sie das Gemüse schneiden, desto besser sieht das letztendlich auf dem Teller aus. Nun braten Sie das Gemüse an. Schmoren Sie alles gut durch und würzen alles mit Kreuzkümmel und Ras el Hanout, nun ein wenig Ingwer kleinschneiden und hinzugeben. Alles gut durchschwenken. Falls Ihnen das Gemüse zu trocken wirkt, geben Sie etwas Wasser hinzu.

Nun mischen Sie den Pfannkuchenteig zusammen. (Mehl, Ei, Milch) verrühren. Etwas Chilli dazugeben. Schneiden Sie ebenfalls den Koriander klein und auch dieses Kraut rühren Sie unter ihren Pfannkuchenteig. Nun gießen Sie den Pfannkuchenteig über das brutzelnde Gemüse. Lassen Sie nun den Pfannkuchen bei milder Hitze fest werden.

Richten Sie auf zwei Tellern 1-2 Esslöffel Sauerrahm an. Darauf legen Sie jeweils eine Scheibe Räucherlachs. Wenn Sie nun später den warmen Pfannkuchen gerollt auf den Räucherlachs legen gart dieser durch die Hitze des Pfannkuchens durch und wird weich und lecker auf der Zunge.

Den Pfannkuchen nach einiger Zeit natürlich wenden und von der anderen Seite ebenfalls anbraten. Würzen. Teilen. Auf die vorbereiteten Lachsscheiben legen. Anrichten. Ausdekorieren.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)