



## 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! :)