

„Pfannen Flammkuchen“

mit Frühlingsgemüse

Zutaten für den Pfannkuchen:

1 Ei

100 g Mehl vielleicht etwas mehr ?!?!

200 ml Milch

30 g Butter

Prise Salz, Zucker und einmal drehen mit der Pfeffermühle

Alles gut miteinander verrühren (keine Klumpen)

10 Minuten stehen lassen... und in der heißen Pfanne dünne Pfannkuchen backen.

...für den Belag:

50 g Bacon in kleinen Würfeln

50 g rote Zwiebeln in kleinen Würfeln

1 Bund Schnittlauch fein geschnitten

Etwas Butter

100 g Schmand

Pfeffer und Meersalz aus der Mühle

¼ Teelöffel Honig

Bacon und Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen.

Den Schmand dazu geben genauso wie den Schnittlauch...mit dem Honig, Pfeffer und Salz abschmecken, die Masse auf den Pfannkuchen verteilen und aufrollen.

Für 5 Minuten bei 160 Grad in die Röhre und sofort essen!

Kann man noch super mit Parmesan oder Lachs verfeinern!