KOCHREZEPT

Spargel-Pancakes mit Kräutern

Zutaten für 4 Pancakes

200 g	weiße Spargelspitzen
etwas	Öl, zum Braten
1 Prise	Salz
1 Hand	Gartenkräuter (z.B. Estragon, Schnittlauch, Petersilie)
2	Eier
200 ml	Milch
1 Prise	Salz
200 g	Mehl
1 Tl	Backpulver
etwas	Butter oder Öl, zum Braten

1. Den Spargel schälen und in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden.
2. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und den rohen Spargel ca. 2 Minuten scharf anbraten, etwas salzen. Danach bei mittlerer Hitze zugedeckt noch weitere 3 Minuten braten lassen.
3. Die Kräuter waschen und klein schneiden.
4. Eier und Milch mit den Handrührer aufschlagen. Salz, Mehl und Backpulver einrühren.
5. Den Spargel und die Kräuter unter den Pancake-Teig rühren
6. Mit Butter/Öl goldbraun in einer kleinen Pancake-Pfanne ausbacken.
7. Mit Frischkäse, Salat oder Sauce Hollandaise servieren.