



Eierpfannkuchen mit grünem Spargel und Knochenschinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Warum nicht heute mal so einen tollen, herzhaften Eierpfannkuchen?

Zutaten

- 6 - 8 Stangen grüner Spargel, geputzt, gewaschen schräg in 5 cm langen Stücken
- 40 g Knochenschinken dünnen, in 3 cm großen Blättern
- 2 El Mehl
- 1/4 l Milch
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 El zerlassene Butter
- 2 El Butter zum Braten
- 1 Handvoll Rucola, geputzt, gewaschen
- Einige Parmesanspäne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Pfannkuchenteig:

Schritt2

Das Mehl mit der Milch glatt rühren und die Eigelbe verklappern, mit einem Strich geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt3

Die flüssige Butter unterrühren und in 2 Schritten das geschlagene Eiweiß unterheben.

Schritt4

(So ist ein besonders "fluffiger", herzhafter Teig entstanden)

Schritt5

Den vorbereiteten Spargel in einer Stielpfanne in Butter ca. 4 min. anschwanken, garen, "bissfest" halten. Mit Salz, 1 Prise Zucker würzen.

Schritt6

In einer zweiten Stielpfanne zunächst etwas Butter erhitzen und die Hälfte des Teiges hinein geben.

Schritt7

Die Pfanne etwas drehen, damit der Teig sich gut verteilt, anziehen lassen.

Schritt8

Nunmehr den Spargel und die Schinkenflecken darüber geben und nach ca. 2 min. den Pfannkuchen wenden.

Schritt9

(Auf einen großen Teller gleiten lassen und über Kopf zurück in die Pfanne)

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Weiter 2 - 3 min. backen, braten, anrichten und in die Mitte ein Bouquet Rucola setzen, in einer herzhaften Vinaigrette gemengt. Darüber die Parmesanspäne hobeln oder dünn schneiden.

Rezeptart: Eierspeisen **Tags:** Knochenschinken, parmesanspäne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierpfannkuchen-mit-gruenem-spargel-und-knochenschinken/>