

Gefüllter Bärlauchpfannekuchen mit Spargel



Zutaten:

- 150g Mehl
- 200ml Milch
- 2 Eier
- 800g Spargel (600g weißen Spargel, 200g grünen Spargel)
- je ein Bund Bärlauch, Frühlingszwiebeln- und Möhren
- 200ml.Hühnerbrühe
- 200 ml. Spargelfond
- etwas Sahne
- Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat

Zubereitung:

1. Die Milch und die Eier glattrühren. Dann das Mehl unterheben und etwas gehackten Bärlauch in den Teig geben.
2. Daraus vier Pfannekuchen backen.
3. Den Spargel und das Gemüse schälen und in Spargelfond kochen.
4. Den Spargel und das Gemüse diagonal in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Die Pfannekuchen mit dem Gemüse füllen.
6. Aus dem Spargelfond der Hühnerbrühe und der Sahne eine Soße kochen. Leicht abziehen und mit den Gewürzen und dem Bärlauch abschmecken.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.