

Pfannkuchen mit Putenfüllung

Sonstige Gerichte » Eiergerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 2 Ei(er)
- » 200ml Milch
- » 120g Mehl
- » 1 TL Salz
- » 1 TL Öl
- » 100g Salatmayonnaise
- » 100g Joghurt (natur)
- » 2 EL Zitronensaft
- » 1 TL Curry
- » 2 Möhre(n)
- » 1 Dose Mandarine(n)
- » 4 Salatblatt/ -blätter
- » 100g Lauchzwiebel(n)
- » 50g Putenbrust (geräuchert)
- » 1 Beet Kresse

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Eier mit Milch, Mehl und Salz zum glatten Teig verrühren. Teig ca. 10min quellen lassen. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Aus dem Teig darin nacheinander vier dünne goldbraune Pfannkuchen backen. Pfannkuchen einmal wenden. Abkühlen lassen.

2. Salatcreme mit Joghurt, Zitronensaft und Curry glatt rühren. Möhren schälen, waschen und grob raspeln. Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Salat waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

3. Pfannkuchen nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen und dünn mit jeweils 1EL Salatcreme bestreichen. Mit Putenbrustscheiben belegen und die restliche Salatcreme darauf verteilen. Kresse vom Beet schneiden. Salatstreifen, Möhrenraspel, Kresse und Lauchzwiebeln auf die Pfannkuchen streuen, fest aufrollen und halbieren. Jeweils eine Serviette um eine Pfannkuchenhälfte legen und mit Küchengarn festbinden. Pfannkuchen auf einer Platte anrichten und servieren.

Nährwerte: 300kcal/E13g/F9g/KH41g pro Portion

angelegt am: 02.09.2004

Rezept-Nr: 1284

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke