

Sauerländer Speckpfannkuchen

Die Zutaten...

- 2 EL Mehl
- 50 ml Milch
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 130 g geräucherter durchwachsener Speck
- in Scheiben gehackter Schnittlauch

Wie wird's gemacht...

1. Mehl und Milch verrühren.
2. Eier und Schnittlauch zugeben, würzen.
3. Speckstreifen von beiden Seiten in einer Pfanne anbraten und mit dem Teig übergießen.
4. bei ca. 180 °C in der Pfanne im Backofen etwa 12 bis 15 Minuten garen.
5. Auf einem Teller anrichten und genießen!



WWW.SCHMALLEMBERGER-SAUERLAND.DE/LECKER