

Sören\'s Pfannkuchenspecial bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Stangen Porreé, 1 Lollo Rosso, 1 Lollo Bianco, 400 gr Putenbrust, 300 ml Sahne, 1 Esslöffel süßer Senf, 1 Esslöffel Tomatenmark, 4 mittelgroße Eier, 300 gr Mehl, 200 ml Milch, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Aus Milch, Mehl, Eiern und Salz einen Pfannkuchenteig vorbereiten. Den Porreé putzen, waschen und in schmale Streifen schneiden. Die Putenbrust würfeln (ca. 2x2 cm). Den Salat waschen und in einzelne Blätter teilen.

Die Zubereitung:

Einen Großteil des Porreés nach und nach in etwas Öl andünsten, mit reichlich mit Pfannkuchenteig begießen und von beiden Seiten garen. In einer zweiten Pfanne die Putenbruststücke anbraten, anschließend die Stücke herausnehmen und den restlichen Porreé andünsten, mit der Sahne ablöschen, Senf und Tomatenmark zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salatblätter auf großen Tellern verteilen, die Porreé-Pfannkuchen in Streifen schneiden und mit den Putenbruststücken ebenfalls auf den Tellern verteilen. Darüber die Sauce verteilen und sofort auftragen.

Guten Appetit!