

Rezept

Gefüllte Pfannkuchen mit grünem Spargel

Ein Rezept von Gefüllte Pfannkuchen mit grünem Spargel, am 28.06.2026

Zutaten

4 Eier	330 ml Milch
170 g Mehl	Salz
500 g grüner Spargel	300 g Kohlrabi
250 g Möhren	1 Zwiebel
400 g Mett	4 EL Öl
650 g Gemüsebrühe	150 g Sahne
Pfeffer	3 EL Schnittlauchröllchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

Zubereitung

1. Eier trennen. Milch, 3 Eigelbe, 140 g Mehl und ½ TL Salz verquirlen. Den Teig ca. 20 Min. quellen lassen. Inzwischen Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden, Spargel in Stücke schneiden. Kohlrabi schälen und grob würfeln. Möhren schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Mett mit Zwiebel verkneten und zu ca. 24 Klößen formen. In 1 EL heißem Öl bei starker Hitze braten, herausnehmen. 1 EL Öl im Bratfett erhitzen. Spargel, Kohlrabi und Möhren darin ca. 5 Min. andünsten. Brühe dazugießen, alles aufkochen und offen ca. 10 Min. köcheln lassen. 100 g Sahne mit übrigem Mehl verrühren, in das Ragout rühren. Klöße dazugeben und darin ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm halten.
3. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, unter den Teig heben. Aus dem Teig in 2 EL Öl portionsweise bei mittlerer Hitze 4 Pfannkuchen backen, warm halten. Übriges Eigelb mit 50 g Sahne verrühren und unter das Ragout rühren. Nicht mehr kochen lassen, abschmecken und Schnittlauch unterrühren. Pfannkuchen mit Ragout gefüllt servieren.