

Rezept

Gratinierte Basilikum-Pfannkuchen

Ein Rezept von Gratinierte Basilikum-Pfannkuchen , am 17.04.2024

Zutaten

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 50 g Butter | 1 Bund Basilikum |
| 5 Eier (Größe M) | 200 ml Milch |
| 200 g Mehl | 5 EL geriebener Parmesan |
| Salz | 500 g weißer Spargel |
| Zucker | 300 g Lauch |
| 2 EL Öl + Öl zum Ausbacken | 200 ml Gemüsebrühe |
| 200 g Sahne | 1 TL Speisestärke |
| Pfeffer | Zitronensaft |
| 50 g ger. Emmentaler | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter schmelzen. Basilikumblätter, bis auf einige für die Garnitur, in Streifen schneiden. Eier, Milch, Mehl und 1 EL Parmesan mit 150 ml Wasser und 1 TL Salz in einem Mixbecher aufschlagen. Die Hälfte der Basilikumblätter dazugeben und die Butter zulaufen lassen. Das restliche Basilikum unter den fertig gemixten Teig heben und ca. 10 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen den Spargel schälen und in gesalzenem und leicht gezuckertem Wasser knapp gar kochen. Lauch putzen, längs aufschneiden und quer in Ringe schneiden, diese gründlich abwaschen und abtropfen lassen. Den Lauch in 2 EL Öl anbraten, Brühe dazugießen und köcheln lassen, bis der Lauch fast gar ist. Spargel nach Belieben in mundgerechte Stücke schneiden und zum Lauch geben. 100 g Sahne und 2 EL Parmesan zufügen und kurz köcheln. Die Speisestärke in etwas Wasser auflösen und dazugeben. Andicken lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. In zwei Pfannen 12 hauchdünne Pfannkuchen backen, mit der Spargelmasse füllen, einrollen und in eine Auflaufform legen. Die restliche Sahne mit 2 EL Parmesan und dem Emmentaler verrühren und über die Pfannkuchen gießen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. überbacken und mit Basilikum garniert servieren.