

Rezept

Schaumpfannkuchen mit Spargel

Ein Rezept von Schaumpfannkuchen mit Spargel, am 29.03.2023

Zutaten

3 EL Butter	4 Eier (Größe M)
200 g Mehl	400 ml Milch
700 g grüner Spargel	350 g Kirschtomaten
250 g Ricotta	Kräutersalz
Pfeffer	Fett zum Backen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. 1 1/2 EL Butter schmelzen. Die Eier trennen. Mehl und Milch verrühren, Eigelbe und Butter unterschlagen. Teig 30 Min. quellen lassen.
2. Den Spargel waschen und die Enden abschneiden. Den Spargel in 2 cm große Stücke schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Den Ricotta salzen und pfeffern.
3. Backofen auf 80° einstellen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.
4. Nach und nach in einer kleinen Pfanne (16-18 cm Ø) in 2 EL Fett luftige Schaumpfannkuchen backen. Im Ofen warm halten.
5. Spargel in der restlichen Butter 5 Min. bei mittlerer Hitze braten, Tomaten zugeben und 1 Min. mitbraten. Die Schaumpfannkuchen mit dem Ricotta bestreichen und das Gemüse darauf verteilen.