



Essen fürs echte Leben.

Speckpfannkuchen mit Linsenfüllung

Zutaten (für 3 Personen):

300 g Mehl
3 Eier
400 ml Milch
100 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
Salz
1 Dose Sonnen Bassermann Mein Linsentopf (800 g)
2 Tomaten
dunkler Saucenbinder
3 EL Speiseöl
12 Scheiben Bacon
3 EL Kräuter Crème Fraîche

Zubereitung:

Mehl, Eier, Milch, Wasser und eine Prise Salz verrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Mein Linsentopf erhitzen, Tomaten würfeln, unterrühren und alles einmal aufkochen. Mit Saucenbinder andicken und warm halten. Einen Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen, 4 Scheiben Bacon hineinlegen und mit einem Drittel des Teiges begießen. Einen Pfannkuchen ausbacken und dies zwei weitere Male wiederholen. Die drei Pfannkuchen mit den Linsen füllen, jeweils einen Teelöffel Kräuter Crème Fraîche obenauf geben und servieren. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach