



# Bärlauch Pfannkuchen

für 4 Portionen

## Zutaten

### Für den Teig

- ½ Bund frischer Bärlauch
- 6 EL Butter
- 350 g Mehl
- 500 ml Milch
- 4 Eier, mittelgroß

### Für die Möhrenfüllung

- 400 g Möhren
- 1 Zwiebel
- ½ Zitrone
- 200 ml süße Sahne
- 2 EL Pflanzenöl
- Pfeffer
- Salz

## Zubereitung

Die Bärlauchblätter von Stielen befreien und grob hacken. 3 EL Butter schmelzen, danach etwas abkühlen lassen und in ein hohes Gefäß geben. Das Mehl, die Milch, die Eier und den Bärlauch hinzufügen und salzen. Mithilfe des Stabmixers fein pürieren und den entstandenen Teig für etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen die Möhren waschen, schälen und der Länge nach halbieren. Daraus schräge lange Scheiben schneiden. Die geschälte Zwiebel fein hacken und etwa ½ TL Zitronenschale mithilfe einer Küchenreibe abreiben und bei Seite legen.

In einem Topf die restliche Butter schmelzen und die gehackten Zwiebeln für etwa 2 Minuten auf niedriger Flamme dünsten, bis sie glasig sind. Die Möhren hinzufügen und für weitere 2 Minuten mitdünsten. Mit einem Schuss Milch und Sahne aufgießen und alles zusammen einmal aufkochen lassen. Nach Geschmack salzen und pfeffern und für etwa 4 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen.

In einer heißen Pfanne das Öl erhitzen und gleichmäßig verteilen. Nun den Teig mithilfe einer Schöpfkelle portionsweise in die Pfanne geben und backen. Wende die Eierkuchen, wenn die Ränder sich etwas hochwellen. Gib zwischen zwei Pfannkuchen etwas neues Öl in die Pfanne. Den Vorgang so lange wiederholen, bis kein Teig mehr vorhanden ist. Zu den fertigen Rahmmöhren etwas von dem Zitronenabrieb hinzufügen, die Pfannkuchen damit füllen und servieren.