

Möhren-Pancakes mit Tomaten-Salat

 happy-mahlzeit.com/2019/11/25/moehren-pancakes-mit-tomaten-salat/

Zutaten für 4 Personen

Für die Pancakes:

- 1 Zwiebel
- 50 g Katenschinken, gewürfelt
- 20 g Butter
- 200 g Möhren
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 Eier (Kl. M)
- 500 ml Buttermilch
- 3 EL Butterschmalz
- 3 EL Kerbel
- Salz
- Pfeffer

Für den Tomaten-Salat:

- 400 g Flaschentomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL schwarze Oliven, entsteint
- 20 g Pinienkerne
- 5 Stiele Basilikum
- 4 EL Aceto balsamico
- 5 EL Olivenöl
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, würfeln und zusammen mit dem Katenschinken in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Anschließend abkühlen lassen.

Die Möhren schälen, grob raspeln und zusammen mit Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Nun die Zwiebel-Schinken-Mischung zugeben und Eier und Buttermilch unterrühren.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und aus dem Teig nach und nach Pancakes ausbacken. Den Kerbel hacken und über die fertigen Pancakes streuen.

Für den Salat die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Oliven in Scheiben schneiden, die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Das Basilikum grob zerzupfen. Alles in einer Schüssel mischen und mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Balsamico und Olivenöl marinieren.

Den Tomaten-Salat mit den Pancakes auf Tellern anrichten.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 12.10.2013

Prominenter Gast: Yvonne Ransbach