

Lauchschmarrn



Zutaten für 4 Personen:

80 g Speckwürfel

1 Stange Lauch

50 g rote Zwiebelscheiben

1 Chilischote

150 g Mehl

125 ml Milch

30 g Meerrettich

Salz, Pfeffer

4 Eier

Pflanzenöl

40 g geriebenen Käse

Johanns Beilagen-Tipp - Salat mit Kartoffeln und Speck:

100 g Speck (Würfel und / oder Streifen)

50 ml Olivenöl

4 gegarte Kartoffeln mit Schale vom Vortag

Salz, Pfeffer, Cayenne

100 g Blattsalat

Olivenöl

Salz, Chili

6 EL dunklen Balsamicoessig

50 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Lauchstange am Ende abschneiden, halbieren und gut waschen.

Danach den Lauch in dünne Ringe schneiden und zum Speck dazugeben und mit anbraten.

Rote Zwiebel schälen, in feine Scheiben schneiden und mit in die Pfanne hinzugeben. Chilischote mit den Kernen in feine Ringe schneiden und dem Angebratenen unterrühren. (Hände waschen nach dem Schneiden der Chilischote)

Mehl in eine Schüssel geben, Milch hinzugeben und verrühren.

Geriebenen Meerrettich und Salz zur Teigmasse geben und zu einem glatten Teig rühren. Die Eier im Ganzen zu der Teigmasse leicht einrühren und schwarzen Pfeffer hinzugeben. Die Lauchmasse mit Pflanzenöl beträufeln und danach mit der Teigmasse in die Pfanne geben und leicht verrühren.

Das Ganze leicht stocken lassen, geriebenen Käse darüber streuen und bei 200°C für 20 Minuten in den Backofen schieben.

Speck in Würfel oder Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Gegarte Kartoffeln in Scheiben schneiden und Olivenöl hinzugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Cayenne gut würzen.

Salat gut waschen mit Olivenöl, grobem Salz und Chili klein geschnitten zum Salat geben. Mit Essig marinieren und leicht in einer Schüssel unterheben.

Mit Gemüsebrühe das Geschmorte in der Pfanne übergießen und das warme Dressing über den Salat geben.

Masse aus der Pfanne in Stücke reißen und mit dem Salat auf einem Teller anrichten.