

# Pfannkuchen nach Elsässer Art

Wer Flammkuchen liebt, liebt auch meine Pfannkuchen nach Elsässer Art. Eigentlich sollte es am vergangenen Wochenende Pfannkuchen geben. Aber meine Familie konnte sich nicht einig werden, ob Flammkuchen oder doch lieber Pfannkuchen. Also wurde kurzerhand beides kombiniert. Ich finde, es hat richtig gut geschmeckt.





Pfannkuchen lieben bei uns alle, und ich muss in der Regel nicht lange fragen, ob ich welche machen soll. Wir essen Pfannkuchen eigentlich immer zum Mittagessen mit einer herzhaften Füllung. Aber auch als kleiner Snack am Nachmittag zu einer Tasse Kaffee oder Tee gibt es die bei uns oft. Die Reste werden bei mir in Streifen geschnitten und eingefroren, so dass ich dann daraus eine lecker Suppe machen kann.





Mein Rezept ist wirklich recht simpel und auch schnell zubereitet. Bevor ich diese leckere Füllung getestet hatte, war mein Favorit Spargel mit Schinken und Soße Hollandaise. Aber jetzt habe ich einen neuen Favoriten:) Diese Füllung schmeckt so gut, dass ich beinahe zu viel von den leckeren Pfannkuchen gegessen hätte. Hier habe ich das Rezept für Euch aufgeschrieben:



## ***Das Rezept für meine Pfannkuchen nach Elsässer Art:***

### ***Zutaten Pfannkuchenteig für 4 Portionen:***

- 200 g Mehl
- 1 Ei
- 400 ml Milch
- 1 Prise Salz

### ***Zutaten Füllung:***

- 150 g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 150 g Creme fraiche
- 100 g Schmand
- etwas Pfeffer

### ***Zubereitung Pfannkuchenteig:***

1. Mehl, Milch, Ei und Salz zu einem glatten Teig verrühren.
2. In einer Pfanne mit heißem Fett die Pfannkuchen portionsweise backen.
3. Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf glasig dünsten.
4. Speckwürfel dazugeben und kurz mitbraten.
5. Jeweils einen Pfannkuchen auf einen Teller geben.
6. Schmand und Creme fraiche verrühren, mit Pfeffer würzen.
7. Den bereitgestellten Pfannkuchen mit einem EL der Schmandcreme bestreichen.
8. Zwiebel-Speckmischung darauf verteilen und den Pfannkuchen einmal zuklappen.

***Ich wünsche guten Appetit!***

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich

**@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**





**Weitere herzhaftete Rezepte:**

- [Nudelpfanne mit Gemüse](#)

- [Bandnudeln in Brokkoli-Sahne-Soße](#)
- [Eintopf – Gaisburger Marsch –](#)
- [Käse Apfel Salat](#)
- [Lauch-Käsesuppe mit Kartoffeln](#)
- [Wirsingsuppe](#)
- [Karotten-Ingwer-Suppe](#)