



Rheinischer Speckpfannkuchen mit Feldsalat

(Zutaten für zwei Personen als Hauptspeise)

75 Gramm	Mehl
2 Stück	Eier
250 ml	Milch
12 Scheiben	Bacon ohne Rippen und Knorpel
¼ Bund	glatte Petersilie
200 Gramm	Feldsalat geputzt
60 Gramm	Joghurt
4 Esslöffel	gutes Salatöl (z.B. Traubenkernöl)
1 Stück	Zitrone
	Pfeffer und Salz

Zubereitung

Mehl, Eier und Milch in einem Mixer gut aufmischen. Das Mixen ersetzt das für den Teig sonst notwendige Quellen und spart damit Zeit. Pfeffern und Salzen.

Für jeden Pfannkuchen eine beschichtete Pfanne auf den Herd stellen und den Bacon darin so verteilen, dass der Boden bedeckt ist. Bei grosser Hitze den Bacon leicht anrösten, dazu den Bacon immer wieder wenden.

Hitze nun reduzieren und den Pfannkuchenteig dazu geben. Mit aufgesetztem Decken bei mittlerer Hitze den Pfannkuchen backen. Aufpassen, dass er unten nicht anbrennt. Dazu die Ränder mit einem Löffel lösen und leicht anheben. Wenn der Pfannkuchen goldbraun ist mit Hilfe des Deckels wenden und von der anderen Seite ebenfalls bräunen.

Joghurt, Öl und Saft von der Zitrone zu einem Dressing verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Feldsalat auf einem Teller anrichten und mit dem Dressing gut benetzen. Den Pfannkuchen auf einen Teller legen, die Petersilie fein hacken und darüber streuen.