



## Südtiroler Speckpfannkuchen

### Zutaten:

200 gr. Dinkelmehl  
2 Eier  
150 ml Milch  
gehackte Petersilie  
200 gr. geräucherter Speck  
Zwiebel  
Karotte  
Sellerie  
Lauch  
Wirsing  
rote Paprika  
2 EL Creme Fraiche  
Bergkäse  
Butter  
Öl  
Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

Für die Pfannkuchen das Mehl, Eier und Milch mit etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Hierbei die Milch nach und nach hinzugeben und zu einer glatten, klumpenfreien Masse verrühren. Je flüssiger der Teig, desto dünner gelingen die Pfannkuchen. Petersilie hacken und dem Teig hinzufügen. Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen und mit einem Schöpflöffel gleichmäßig den Teig portionieren und daraus dünne Pfannkuchen ausbraten.

Für die Füllung Speck, Zwiebel, Paprika, Sellerie, Lauch und eine geschälte Karotte nach Belieben in Würfel oder Streifen schneiden. Der Speck und die Zwiebel werden in einem heißen Topf mit Öl angebraten, dann das Gemüse hinzufügen und glasig braten. Währenddessen die Wirsingblätter vom Strunk befreien, in kleine Streifen schneiden und dem Gemüse hinzugeben. Creme Fraiche hinzufügen, den Topf mit einem Deckel verschließen und sanft braten lassen.

Den Käse reiben und mit etwas Creme Fraiche, Salz und Pfeffer zu einer Masse verrühren. Die fertigen Pfannkuchen befüllen, zusammenrollen und mit der Masse bedecken. Für 10-15 Minuten bei 180 Grad in den Ofen schieben, bis der Käse braun wird. Nach Belieben anrichten und garnieren. Fertig!



**FRANKEN  
FERNSEHEN**