



## Apfel-Speck Pfannkuchen

### Zutaten:

2-3 Eier  
250g Mehl  
150ml Milch  
1 Apfel  
150g Ricotta / Hirtenkäse  
200g Bacon  
Butter, Ahornsirup  
Knoblauch  
Zwiebel  
Walnüsse  
Chili, Öl  
Kräuter, Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

In eine Pfanne Öl geben und erhitzen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz extra zu Eischnee aufschlagen. Eigelb, Milch, Mehl und mit ein bisschen Salz sowie Pfeffer gut verquirlen, so dass ein schöner Teig entsteht. Den Speck grob in Streifen schneiden und in der Pfanne gut rausbraten. Den Apfel vierteln und das Kerngehäuse rausschneiden. Die Apfelviertel quer in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Apfel-, Zwiebel- und Knoblauchscheiben zum Speck in die Pfanne geben. Alles salzen, pfeffern und gut anbraten. Den fertig geschlagenen Eischnee zum Pfannkuchenteig geben und vorsichtig unterheben. Wer möchte, kann noch Kräuter dazugeben. Walnüsse mit der Hand zerbröseln und über die Speckmischung streuen. Die Hälfte des Pfannkuchenteigs über die Speckmischung gießen und bei geringer Hitze langsam goldbraun anbraten. Ein Stückchen Butter mit in die Pfanne geben. Die Kirschtomaten halbieren und für die Deko beiseite legen. Pfannkuchen umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun anbraten. Den fertigen Pfannkuchen auf einem Teller anrichten. Ricotta obendrauf als Tupfen verteilen. Die halben Kirschtomaten mit Ahornsirup auf die Ricotta-Tupfen platzieren. Fertig, Anrichten, Servieren, genießen!

Viel Spaß beim Nachkochen!



FRANKEN  
FERNSEHEN