

Kochen**Caroline Autenrieth****Montag, 02.03.2020****Kräuterpfannkuchen mit Lauchragout****Für 4 Personen****Zutaten:****Für den Pfannkuchen:**

1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
300 ml Milch
150 g Mehl
5 Eier (Größe M)
80 g geschmolzene Butter
etwas Salz
etwas Pfeffer
Etwas Butter zum Auspinseln der Pfanne

Für das Lauchragout:

500 g Lauch
1 Esslöffel Butter
1 Teelöffel Mehl
100 g Sahne
150 ml Gemüsebrühe oder Milch
50 g Bergkäse oder Gouda, gerieben
etwas Salz
etwas Pfeffer
Etwas Petersilie
1 Esslöffel Zitronensaft oder Essig

Zubereitung:

1. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.
2. Eier mit Mehl, Milch und der geschmolzenen Butter vermischen, so dass ein glatter, leicht flüssiger Teig entsteht.
Teig kurz quellen lassen.
3. Teig mit Salz, Pfeffer und ein paar Kräutern würzen.
4. Eine beschichtete Pfanne hauchdünn mit Butter ausreiben. Aus dem Teig nach und nach Pfannkuchen backen.
Pfannkuchen im Backofen bei 80 Grad warmstellen.
5. Lauch putzen, abbrausen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden.
6. 1 Esslöffel Butter schmelzen und den Lauch darin anschwitzen. Mit 1 TL Mehl bestäuben und 250 ml Flüssigkeit (ein Teil Sahne, ein Teil Milch oder Brühe) ablöschen. Ca.12 min mit Deckel köcheln lassen.
7. Nach 12 Minuten etwas geriebenen Käse und gehackte Petersilie daruntermischen.
8. Mit Salz, Pfeffer und einem Schluck Zitronensaft oder Essig abschmecken.
9. Die Pfannkuchen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Lauchgemüse dazu reichen: Entweder auf den Pfannkuchen oder daneben.