

MARLEY SPOON



Februar-Special: Große Pancake-Liebe

Maispfannkuchen mit Bacon und Rucolasalat



ca. 25min



2 Personen

Die Liebe zu Maisgebäck reicht bis in die Zeit der Ureinwohner Amerikas zurück: Mais war in dieser Zeit ein populäres Grundnahrungsmittel. Natürlich besteht zu unseren modernen, luxuriösen Pfannkuchen mit knusprig gebratenem Speck und süß-pikanter Sriracha-Sauce kaum noch eine Verbindung. Aber was hätten wir heute ohne unsere kulinarischen Wegbereiter auf dem Teller? Eben. Ein Hoch auf die Esskultur!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Baconstreifen
- 1 Dose Mais
- 2 Bio-Eier³
- 250ml Milch⁷
- 150g Weizenmehl¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Tomate
- 100g Rucola
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- 2 ½EL Butter⁷
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- große Pfanne
- Schneebesен
- Sieb
- Kelle

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Alternativ die Saucenzutaten in einer mikrowellenfesten Schüssel verrühren, in der Mikrowelle ca. 30Sek. erwärmen und über den Bacon gießen.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 934kcal, Fett 50.0g, Kohlenhydrate 88.5g, Eiweiß 31.3g



1. Bacon braten

Den **Bacon** ohne Zugabe von Fett in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze in 4-6Min. knusprig braten, dabei gelegentlich umrühren.



2. Teig zubereiten

Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Eier** und die **Milch** verquirlen, dann das **Mehl**, das **Backpulver** sowie je 1/2TL Salz und Pfeffer hinzufügen und glatt rühren. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden, dabei etwas **Lauchzwiebelgrün** für die Garnitur beiseitelegen, die **übrigen Lauchzwiebelringe** und den **Mais** unter den **Teig** heben.



3. Pfannkuchen vorbereiten

1TL Butter oder Pflanzenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Für jeden **Pfannkuchen** eine **3/4 Kelle** oder **3-4EL Teig** in die Pfanne geben. Je nach Größe der Pfanne **2-4 Pfannkuchen** pro Vorgang ausbacken.



4. Pfannkuchen ausbacken

Die **Pfannkuchen** 2-3Min. garen, bis der **Teig** Blasen wirft und an den Rändern fest wird, dann wenden und in 1-2Min. goldbraun ausbacken. So fortfahren, bis der gesamte **Teig** aufgebraucht ist.



5. Salat vorbereiten

Inzwischen die **Tomate** grob würfeln und mit dem **Rucola** vermengen. 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



6. Sauce zubereiten

Die **Sriracha-Sauce** mit 2EL Butter und 1EL Honig in den Topf zu dem **Bacon** geben und bei mittlerer bis niedriger Hitze verrühren, bis die Butter geschmolzen ist. Die **Pfannkuchen** auf Teller verteilen, mit der **Sauce** beträufeln und mit dem **Lauchzwiebelgrün** garnieren. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen und zu den **Pfannkuchen** servieren.