



Februar-Special: Große Pancake-Liebe

Maispfannkuchen mit Bacon und Rucolasalat



ca. 25min



3-4 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!

- 2 Packungen Baconstreifen
- 2 Dosen Mais
- 4 Bio-Eier ³
- 500ml Milch ⁷
- 300g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Tomaten
- 100g Rucola
- 3 Päckchen Sriracha-Sauce

- 5EL Butter ⁷
- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- kleiner Topf
- 2 große Pfannen
- Schneebesen
- Sieb
- Kelle

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 919kcal, Fett 49.8g,
Kohlenhydrate 85.8g, Eiweiß 30.4g



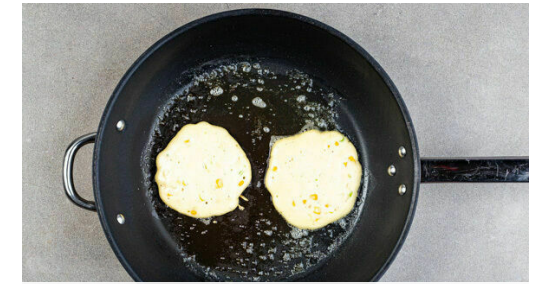
1. Bacon braten

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



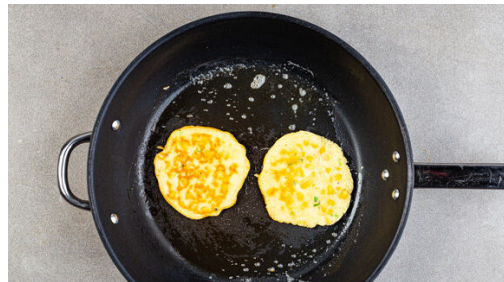
2. Teig zubereiten

Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Eier** und die **Milch** verquirlen, dann das **Mehl**, das **Backpulver** sowie je 1 TL 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

Je 1TL Butter oder Pflanzenöl in zwei großen Pfannen bei mittlerer Hitze erwärmen. Für jeden **Pfannkuchen** eine **3/4 Kelle oder 3-4EL Teig** in die Pfannen geben. Je nach Größe der Pfannen insgesamt **4-8 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 **Tomaten** 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 4EL Butter und 2EL 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**