













# Brokkoli-Bärlauch-Pfannkuchen mit Pilzen

 ca. 40 Min.  
 mittel  
4 Pfannkuchen

## ZUTATEN

### Für den Teig:

100 g Brokkoliröschen  
100 g Mehl  
100 ml Milch  
Salz  
2 Eier (Gr. M)  
50 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)  
2 TL Bärlauchpesto (aus dem Glas)

### Für die Füllung:

250 g Egerlinge, Champignons oder Shiitakepilze  
2 Bund Frühlingszwiebeln  
½ EL Öl  
150 g durchwachsener Speck (in Würfeln)  
2 TL Honig  
1-2 EL Balsamico bianco  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
150 g Ziegenfrischkäse  
4 TL Bärlauchpesto (aus dem Glas)

### Außerdem:

Öl und Butter zum Braten  
1 Beet Kresse

**1** Für den Teig den Brokkoli putzen, waschen, trocken tupfen und im Blitzhacker fein mahlen. Mehl, Milch und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen verrühren. Eier und Mineralwasser unterschlagen. Den Brokkoli und das Bärlauchpesto unterrühren.

**2** Für die Füllung die Pilze putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Das Öl in der