Pilz-Salat an Pfannkuchen-Streifen mit Käse und rohem Schinken

Zeit gesamt 50min

Zubereitungszeit 50min

Schwierigkeit Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	100 g
Eier	4 St.
Milch	100 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	
Butter	2 EL
Zitronen	1 St.
Senf	1 EL
Olivenöl	3 EL
Salat-Mix	250 g
Parmesan	40 g
Champignons, weiß	350 g
Champignons, braun	250 g
Parmaschinken	8 Scheiben

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, mittlere Pfanne

1. In einer Schüssel Mehl, 2 Eier und Milch zu einem Pfannkuchenteig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Pfanne auf mittlerer Stufe mit wenig Butter Pfannkuchen nacheinander ca. 1 Min. von jeder Seite ausbacken. Anschließend die Pfannkuchen zusammenrollen, in Streifen schneiden und auskühlen lassen.

2. In einem Topf ca. 1 l Wasser zum Kochen bringen und die restlichen 2 Eier ca. 7 Min. weich kochen. Anschließend abschrecken, pellen und vierteln.

3. Inzwischen Zitrone halbieren und auspressen. In einer Schüssel 2 EL Zitronensaft, Senf und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat waschen und trocken schleudern. Mit einem Sparschäler Parmesan in lange Späne hobeln.

4. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Pilze ca. 2–3 Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Den geputzten Salat mit der Sauce mischen und die Pfannkuchen-Streifen unterheben. Den Pilz-Salat auf Tellern anrichten. Die Pilze, gekochte Eier, Käsespäne und den rohen Schinken auf dem Salat verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	386 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	21 g