

Spargel-Zwiebel-Schmarren

Pikanter Pfannkuchen mit Gemüse und einer feinen Minze-Note

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Teig:

175 g Weizenmehl Type 550
2 Eier (Größe M)
150 ml Milch
100 g Schlagsahne
1 ½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 EL gehackte Minze

Zutaten:

250 g grüner Spargel
150 g rote Zwiebeln
Salz

Außerdem:

1 EL Butter
1 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

1 Teig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Nach und nach Eier, Milch und Sahne hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Salz, Pfeffer, Finesse und Minze unterrühren und den Teig quellen lassen.

2 Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und in kleine Stücke schneiden. Dicke Stangen halbieren oder vierteln und dann in Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen, halbieren und in Spalten schneiden.

3 Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne (Ø etwa 28 cm) zerlassen. Die Zwiebelspalten darin bei mittlerer Hitze etwa 3 Min. anbraten. Dann die Spargelstücke hinzufügen, alles weitere 3 Min. anbraten und salzen. Das Gemüse gleichmäßig in der Pfanne verteilen und den Teig darübergießen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 8 Min. stocken lassen. Den Schmarren am Rand lösen, auf einen großen Teller oder eine Platte gleiten lassen und in die Pfanne zurückstürzen. Weitere 4 Min. ohne Deckel garen. Den Schmarren heiß oder kalt mit Crème fraîche servieren.