



## Pannekoeken mit Joppie-Salat

### Zutaten (für vier Portionen)

#### Pannekoeken

250 g Weizenmehl  
500 ml Buttermilch  
4 Eier  
Salz, Pfeffer  
Kurkuma  
1/2 Packung Backpulver  
1 Zitrone (unbehandelt)  
50 g Butter  
75 g Frühstücksspeck (Bacon)  
75 g junger Gouda, gerieben

#### Joppie-Dressing

1 Glas Mixed Pickles (Abtropfgewicht: 190 g)  
3 EL Currypulver  
2 EL Senf  
75 g Mayonnaise  
Pfeffer, Zucker

#### Sowie

1 Kopf Batavia-Salat  
1 Kopf Radicchio  
50 g bröckelalter Gouda

### Zubereitung (45 Minuten, ohne Garzeiten)

Mehl, Buttermilch, Eigelb, Salz, Pfeffer, eine Messerspitze Kurkuma, Backpulver und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig verrühren. Flüssige Butter einrühren und die Konsistenz mit Buttermilch oder Wasser nachsteuern: Der Teig sollte vom Löffel laufen, aber leicht zäh sein. Den Teig zur Seite stellen und quellen lassen.

In dieser Zeit das Joppie-Dressing zubereiten: Von den Mixed Pickles einige hübsche Gemüse zur Seite legen, sie kommen später in den Salat. Den Rest in einen Mixerbecher geben. Currypulver, Senf und Mayonnaise zugeben sowie Pfeffer. Durchmischen, gerne darf die Sauce dabei aber auch etwas körnig bleiben. Die Konsistenz der Joppie-Sauce durch Zugabe von Mixed-Pickles-Sud steuern: Für den Salat darf sie etwas flüssiger sein, als Dip eher fest. Nach Geschmack etwas Zucker gegen die Säure des Essigs hinzufügen.

Salat mit dem Dressing und den Mixed Pickles anmachen und grob zerkleinerten bröckelalten Gouda darübergerben.

Den Pfannkuchenteig fertigstellen: Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu einem festen Schnee schlagen und unter den Teig heben. Für die Speck-Pfannkuchen Bacon ohne Fett in einer beschichteten Pfanne knusprig auslassen. Dann Pfannkuchenteig darauf geben. Die Pfannkuchen sollen etwa fingerdick werden und gehen in der Pfanne auch noch etwas auf. Wenn sich der Pfannkuchen auf einer Seite gelöst hat, vorsichtig wenden.

Für die Käse-Pfannkuchen zuerst wenig Öl, dann Teig in die Pfanne geben. Etwas Käse darauf streuen und nochmal eine kleine Menge Teig darübergerben. Wenden, wenn sich der Pfannkuchen gelöst hat.

Pfannkuchen sofort servieren, zusammen mit dem Joppie-Salat.

### Nährwerte pro Portion

825 kcal – 50 g Fett – 33 g Eiweiß – 64 g Kohlenhydrate