



Speck-Kräuterschmarrn mit abgeschmolzenen Zwiebeln, Bergkäse und Endiviensalat

Zutaten für vier Personen

250 g Mehl (Typ 405)
6 Eier
2 EL Sauerrahm
120 ml Milch (3,5 %)
3 EL gehackte Petersilie
3 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer
Muskat
4 EL Rapsöl
200 g Bauchspeckwürfel
150 g Zwiebelwürfel
1 EL Butterschmalz
4 EL fein geriebener Bergkäse

Salat:

1 großer Kopf Endiviensalat
50 ml Wein-/Obstessig
4 EL Olivenöl
100 ml Apfelsaft
50 ml Kalbsfond
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Mehl, Eigelbe, Sauerrahm, Milch, Petersilie und Schnittlauch gut miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aufgeschlagenes Eiweiß unterheben. Eine große Pfanne erhitzen, Öl zugeben, und den Speck unter ständigem Rühren kurz angehen lassen. Mit dem Teig aufgießen, dezent anbacken und im Backofen bei circa 160 Grad aufgehen lassen und durchbacken.

Zwiebeln in Butterschmalz goldgelb angehen lassen. Schmarrn aus dem Ofen nehmen, in Stücke zerreißen, abgeschmolzene Zwiebeln darüber verteilen, mit Käse bestreuen und sofort servieren.

Den in Streifen geschnittenen Endiviensalat mit der Marinade anmachen und dazu reichen.