

# Kochen mit Klaus

## Pfannkuchen mit Spargel & Flusskrebs-Sauce

### Zutaten: (Für 4-5 Personen)

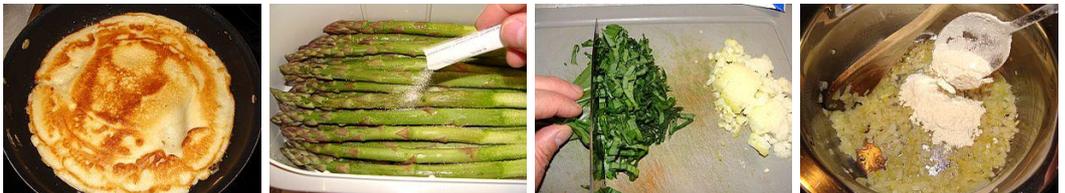
- 300 g Mehl, 3 Eier (Größe L), Salz, 0,5 l Milch, 600 g grüner Spargel,
- Öl, Zitronensaft, Zucker, 1 Zwiebel, 30 g Bärlauch, Pfeffer, Butter,
- 200 g Flusskrebse, 250 ml Cremefine, 50 ml Weißwein

### Zubereitung:

1. 285 g Mehl, Eier, 1 TL Salz u. Milch glatt verrühren. Ca. 10 Min. quellen lassen. Spargel am unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig nacheinander 5-6 Pfannkuchen backen u. warm stellen.



2. Spargel mit Salz, Zucker u. Zitronensaft in einem Dampfgarer 18 Min. garen. Zwiebel fein würfeln, Bärlauch klein hacken.



3. Zwiebeln in heißer Butter dünsten, 20 g Mehl darin anschwitzen, mit Cremefine ablöschen, unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze 5 Min. unter Rühren köcheln lassen, mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft würzen. Bärlauch mit Flusskrebsen unterheben. Spargel auf den Pfannkuchen verteilen, überklappen u. mit Sauce begießen.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Weißwein genießen.*

