

## Gratinierte Kräuterpfannkuchen (schwäbisch: Flädle) mit grünem Spargel

Für 2-3 Portionen

Für die Flädle:

100 g Mehl

3 Eier

150 ml Milch

2 EL Kräuter (z.B. TK 6-Kräuter-Mischung oder Petersilie)

Salz verrühren, abgedeckt etwa eine Stunde stehen lassen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Eine Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben und diesen gut verteilen. Wenn an der Oberfläche kleine Bläschen entstehen, Pfannkuchen wenden und auch auf der Rückseite kurz anbraten. Ca. 6 Pfannkuchen backen.

2 Kugeln Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

500 g Spargel, grün waschen, Ansatz abschneiden, unteres Ende schälen.

Spargel in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne

2 EL Olivenöl erhitzen, Spargel bei kleiner Hitze ca. 12-15 Minuten dünsten.

Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

100 g Creme fraiche mit

2 EL Kräutern mischen, die Pfannkuchen dünn damit bestreichen.

Auf jeden Pfannkuchen 2-3 EL Spargel geben, 2 Scheiben Mozzarella drauflegen, Pfannkuchen zur Hälfte zusammenklappen und mit

geriebenem Käse bestreuen.

Pfannkuchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Im Backofen bei 250 ° Grad kurz gratinieren.

Dazu schmeckt ein knackiger Salat.