

# Pfannkuchen mit Spargel, Feta und Dill

*Ein frisches, einfaches und schnelles Spargelgericht*

Ergibt 8 Stück

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten



## Zutaten:

### **Für den Teig:**

125 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 Ei  
300 ml Milch  
Öl zum Braten

### **Für die Füllung:**

250 g grüner Spargel  
ca. 10 g Dill  
200 g Feta  
Pfeffer



## Zubereitung:

1. Das Mehl mit dem Salz, Ei und etwas Milch vermischen. Die restliche Milch nach und nach unter Rühren dazu gießen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig im Kühlschrank circa 15 Minuten ruhen lassen.



2. Inzwischen die Füllung vorbereiten. Beim Spargel das holzige Ende entfernen und die Stangen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Anschließend blanchieren: 4 Minuten in kochendem Salzwasser garen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Den Dill fein hacken, den Feta zerbröseln und mit dem Spargel in einer Schüssel vermischen und mit Pfeffer abschmecken.
3. In einer beschichteten Pfanne 1 TL Öl erhitzen und durch Schwenken verteilen. Den Teig durchrühren und ca. 1/8 davon in die Pfanne geben und verteilen, sodass der Boden dünn bedeckt ist. In wenigen Minuten zu einem hellen Pfannkuchen backen, wenden und von der anderen Seite noch etwa 1 Minute backen. Aus dem gesamten Teig wie beschrieben noch 7 Pfannkuchen backen.
4. Die Füllung auf die einzelnen Pfannkuchen verteilen und die Pfannkuchen aufrollen oder zusammenfalten.

Guten Appetit!

