

Ricotta-Pancakes mit marinierten Erdbeeren

Zutaten:

250 Ricotta
 1 1/4 dl Milch
 100 g Weissmehl
 2 Eier; Eigelb und Eiweiss getrennt
 1 TL Backpulver
 ¼ TL Salz
 abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
 Bratbutter, zum Anbraten

Erdbeeren
 Zucker
 etwas Zitronen-Saft
 schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Die Ricotta, das verquirlte Eigelb und die Milch gut miteinander verrühren. Dann das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver mischen und dazu geben. Kräftig umrühren und nach Belieben mit etwas abgeriebener Zitronen-Schale parfümieren.

Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und sorgfältig unterziehen. Die Pancakes portionenweise in etwas Bratbutter beidseitig goldbraun anbraten. Dabei gilt: Etwa ein grosser Esslöffel Masse pro Pancake. Dabei die Pancakes erst dann umkehren, wenn der Teig kleine Blasen wirft.

Die gerüsteten und in Scheiben geschnittenen Erdbeeren mit Zucker und etwas Zitronensaft rund eine Stunde lang im Kühlschrank marinieren. Etwas frisch gemahlener schwarzer Pfeffer dazu geben und zu den Pancakes servieren.

Anstelle von Zitronensaft und schwarzem Pfeffer, kann man die Erdbeeren auch mit Zucker und etwas fein gehacktem frischem Basilikum marinieren.
