



Petersilien-Speck-Schmarrn mit Senfgurken und Sommertrüffeln

4 Personen

Zutaten:

80 g Tiroler Speck
2 EL Rapsöl
3 Eier
1 Prise Zucker
100 g Mehl
250 ml Milch
1 Prise Salz
1 Glas Senfgurken
100 g Sommertrüffel
½ Bund Glatte Petersilie, fein gehackt
Salz, Zucker

Zubereitung:

Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne langsam in Rapsöl bräunen.

Für den Teig die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Zucker steif schlagen.

Eigelb mit Mehl, Milch und Salz verrühren und den Eischnee unter die Eigelbmasse heben.

Den Schmarrn-Teig auf den gebräunten Speck in die Pfanne gießen und im Ofen bei 180 °C Umluft etwa 10 Minuten garen. Dabei sollte die Masse etwas aufgehen.

Schmarrn auf ein Brett stürzen und mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen.

Senfgurken würfeln und mit dem Speckschmarrn auf Tellern anrichten. Alles mit gehobeltem Trüffel und gehackter Petersilie bestreuen und servieren.