

Eiertüten (Ecken) mit scharfer Füllung



Zutaten

Für 4 Personen

4 Eier
4 EL Mehl
100 ml Milch
Salz
50 g Sesamkörner (weiss)
Öl

Für die Füllung:

160 g Schweinsfilet
80 g Soja-Sprossen
1 kleiner Salat
Tabasco Brand Pepper Sauce
1 Peperoni, rot
60 g Speck
2 Zwiebeln
2 Pak Choi (Senfkohl)
Zucker
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Aus Eiern, Mehl und Milch einen leichten und cremigen Teig herstellen. Mit Salz und den gerösteten Sesamkörnern würzen. Danach in einer beschichteten Pfanne mit Öl ganz dünne Crêpes backen. Diese auf einem Gitter abkühlen lassen.

Das Schweinsfilet in dünne Streifen schneiden und mit Tabasco Brand Pepper Sauce marinieren. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Peperoni, Salat und Pak Choi ebenfalls in Streifen schneiden.

Die Schweinsfiletstreifen in einer heissen Pfanne kross anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Kurz bevor das Filet gar ist, den fein geschnittenen Speck hinzugeben.

Alles miteinander vermengen und evtl. mit Tabasco Brand Pepper Sauce abschmecken.

Vor dem Servieren aus den dünnen Crêpes kleine Tüten formen und mit dem herzhaften Schweinsfiletsalat füllen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch