

PFANNKUCHEN MIT SALZIGEN ZUTATEN

Alle hier aufgeführten Zutaten sind als Hauptspeise für 2 Personen gedacht

für den Teig

- 6 frische Eier, +53g pro Ei
- 2 dl Milch
- 1 Esslöffel Wasser
- 1 Teelöffel Salz, nicht randvoll machen
- 6-10 Esslöffel Weißmehl, gehäufte EL verwenden

für die Zutaten

- Schinken (gekochter Hinterschinken z.B.)
- frische Champignons
- frischer Schnittlauch
- frische Cherry Tomaten
- 1 Zwiebel

Zutaten können beliebig ergänzt oder verändert werden mit z.B.:

- frischer Petersilie
- Speck

Vorbereitung Teig

Die Eier in einen Messbecher geben und mit einem Schwingbesen gut aufschlagen.



Dann Milch, Wasser und eine Prise Salz hinzugeben und wieder gut aufschlagen.

Das Mehl nacheinander hinzugeben und wieder gut aufschlagen bis es schön cremig-dickflüssig ist.

- Zu dickflüssig: mehr Milch hinzugeben
- Zu dünnflüssig: mehr Mehl hinzugeben



Vorbereitung Zutaten

Den Schinken in Streifen schneiden. Die Champignons in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und Cherry Tomaten in kleine Stücke schneiden.



Den Schnittlauch klein schneiden.



Finish

Eine große Bratpfanne mit ein bisschen Olivenöl, auf mittlerer Hitze erwärmen.



Zutaten hinzugeben und kurz anbraten. Mit einer Prise Salz und ein bisschen Pfeffer nachwürzen.



Den Teig direkt via Messbecher in die Pfanne gießen und gleichmäßig, aber nicht zu viel, in der Pfanne verteilen.



Anbraten lassen, ca. 3-5 Min.

Dann Pfannkuchen wenden.



Wieder ca. 3-5 Min anbraten. Fertig



BUON APPETITO