



Käse-Pfannkuchen

Grundrezept: 10 Stück

Der Pfannkuchen ist ein Küchenklassiker und schnell gemacht. Dieser hier ist als pikante Variante zudem würzig belegt. Als kleine Mahlzeit oder Snack ein Genuss für Augen und Gaumen. Übrigens, auch eine leckere Alternative zu Pizza und Flammkuchen.

Zutaten

1,250 l Milch
 0,750 kg Weizenmehl
 0,035 kg Salz
 0,005 kg Pfeffer, gemahlen
 0,005 kg Muskat, gemahlen
 0,005 kg Paprika, edelsüß
 0,500 kg Vollei (10 Eier)
 0,700 kg Tomaten
 0,250 kg Frühlingszwiebeln

3,500 kg Pfannkuchenteig

Bratfett

0,200 l Pflanzenöl

Belag

0,800 kg Heinrichsthaler Käsescheiben
 (alternativ Reibekäse)
 0,030 kg Schnittlauch
 0,600 kg Salamischeiben, geviertelt

1,430 kg Pfannkuchenbelag

Varianten

Salami erst nach dem Backen auf die heißen Pfannkuchen legen. Statt Salami kann dann auch Räucherlachs aufgelegt werden.

Zubereitung:

Milch und Mehl verrühren. Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver zugeben. Eier verrühren und unter den Teig heben. Tomaten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln und Tomatenwürfel unterrühren.

Öl in einer 28er Pfanne (Ø am Boden ca. 24 cm) erhitzen. Pfannkuchenteig einfüllen. Bei Volumenmessung ca. 250 ccm Pfannkuchenteig. Jede Seite ca. 2 Minuten braten.

Wenn der Pfannkuchen von unten goldbraun ist, wenden und die andere Seite rösten. Wer den Pfannkuchen nicht in der Luft drehen kann, legt einen leicht eingeeilten Teller auf die Pfanne und stürzt den Pfannkuchen mit der gebratenen Seite nach oben auf den Teller. Von diesem mit Unterseite in die Pfanne gleiten lassen.

Die fertigen Pfannkuchen auf mit Backpapier belegte Bleche legen und mit in kleine Stücke gerissenen Heinrichsthaler Käsescheiben belegen (alternativ mit Heinrichsthaler Reibekäse bestreuen). Große Salamischeiben in Viertel schneiden und diese auf den Käse legen.

Das Backblech in den 200 °C heißen Backofen schieben. Rund 10 Minuten backen, bis die Käse-Pfannkuchen goldbraun gratiniert sind.

Vor dem Servieren Schnittlauchröllchen und Pfeffer aus der Mühle aufstreuen. Wer will, kann auch noch Dill oder Petersilie aufstreuen.

Rezept-Nr. K0004

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de