

ZUCCHINI PFANN- KUCHEN

mit Reibekäse
Gouda

HAUPTGERICHT

ZUTATEN

250 g Mehl
4 Eier
250 g Milch
1 Zucchini
100 g Heinrichsthaler
Reibekäse Gouda
1 kleiner Bund Basilikum

Öl zum backen
Salz, Pfeffer
200 g Rucola
100 g Heinrichsthaler
Reibekäse Gouda

ZUBEREITUNG

ca. 30 min

ZUBEREITUNG

Milch in eine Schüssel geben und das Mehl unter Rühren hinzugeben. Nun die Eier aufschlagen und ebenfalls in die Schüssel geben. Mit einem Schneebesen oder Handrührgerät wird das Milch-Mehl-Eier-Gemisch solange verrührt, bis eine homogene Masse entsteht.

Im nächsten Schritt die Zucchini mit einer Reibe grob reiben und anschließend die Flüssigkeit ausdrücken und abgießen. Die geriebene Zucchini nun in die Teigmasse geben und verrühren. Den Basilikum zur Hand nehmen, fein schneiden und ebenfalls in den Teig geben.

Nun kann der Käse vorbereitet werden. Ihr habt unseren geriebenen Heinrichsthaler Gouda zur Hand? Prima. Dann gilt es nun 100 g abzuwiegen. Steht ihr lieber auf's Ganze und habt unseren Heinrichsthaler Gouda als Käse-Block im Kühlschrank liegen, müsst ihr nochmal an die Arbeit und den Käse reiben.

Jetzt geht es an's Braten: etwas Öl in eine beschichtete Pfanne geben. Sobald das Öl heiß ist, kann die erste Portion Teig hineingegeben werden. Ist die untere Seite verführerisch golden gebacken, könnt ihr oben den Eierkuchen mit Käse bestreuen, wenden und ebenfalls backen. Jetzt den fertigen Eierkuchen aus der Pfanne heben und je nach Bedarf erneut mit etwas Käse belegen und Rucola bestreuen und einrollen. Tam-Tam. Fertig sind eure Zucchini-Käse-Eierkuchen.

Lasst es euch schmecken.

P.S. Gelingt euch der erste Eierkuchen auch nie? Es ist zum Verzweifeln. 😊