

REZEPT DES MONATS MÄRZ KRÄUTER-PFANNKUCHEN MIT KÄSE UND EI

So schmeckt unsere Region



Meine Region.
Meine Produkte.
Mein Markt.

ZG Raiffeisen
Markt



Hi, ich bin Lena von Lenaliciously – einem Blog mit veganen, teilweise gluten- und zuckerfreien Rezepten! Schaut doch mal rein, probiert die super leckeren Rezepte aus und lasst es Euch schmecken ...



RM1_240044



KRÄUTER-PFANNKUCHEN MIT KÄSE UND EI



20-25 Minuten Zubereitungszeit
+ 20 Minuten Ruhezeit



2-3 Personen

ZUTATEN

FÜR DIE PFANNKUCHEN:

- 75 g Dinkelmehl Type 1050*
- 150 ml Schwarzwaldmilch Weide H-Milch*
- 1 Ei*
- 70 g Reibekäse*
- 1/2 Bund Dill*
- 1/2 Bund Petersilie*
- 1 EL Natives BIO-Olivenöl Extra*
- 1 TL Zucker*
- 1 Prise Salz

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 1 Handvoll frische Pilze
- 30g Reibekäse*
- 2 Eier*
- 1 EL Natives BIO-Olivenöl Extra*
- 1 TL Dill*

*Diese Zutaten erhalten Sie in Ihrem ZG Raiffeisen Markt.

Zubereitung:

Das Ei in einer Schüssel verquirlen. Milch, Zucker und Salz zugeben und vermischen. Das Mehl unterrühren und den Teig für mindestens 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen und grob hacken. 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Salzen und pfeffern.

Dill und Petersilie fein hacken und mit Olivenöl und Reibekäse zu dem Teig geben. Nochmals verrühren.

Eine Pfanne mit etwas Öl einfetten, erhitzen und jeweils 1-2 EL Teig hineingeben. Zügig die Pfanne schwenken und den Pfannkuchen anbraten. Umdrehen und von der anderen Seite goldbraun anbraten. Die Ränder einschlagen, mit Käse und den angebratenen Pilzen füllen und komplett ausbacken.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Spiegeleier zubereiten. Auf den Pfannkuchen geben und mit frischen Kräutern genießen.

Varianten:

Der Kräuter-Pfannkuchen kann auch nur pur oder auch mit Füllung nach Wahl genossen werden.

Statt der Milch kann alternativ auch der velike-Haferdrink verwendet werden.