Pfannkuchen mit Tomaten

Sonstige Gerichte » Eiergerichte

Zutaten (4 Personen)

» 150g Mehl
» 125ml Milch
» 2 Ei(er)
» 125g Schmelzkäse
» Salz & Pfeffer
» 2 Tomate(n)
» 1 kl. Zucchini
» 50g grüne Oliven
» 8 EL Butter/Margarine

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Mehl und Milch in einer Schüssel glatt rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mit den Schneebesen des elektrischen Handrührgerätes den Schmelzkäse einarbeiten. Den Pfannkuchenteig mit Salz sowie Pfeffer würzen und ca. 10min ruhen lassen.

2. Inzwischen Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen. Abschrecken, häuten, halbieren, entkernen, fein würfeln. Zucchini waschen, putzen, trockentupfen, in kleine Würfel schneiden. Oliven fein hacken.

3. Gemüse, bis auf einen Rest zum Garnieren, unter den Teig heben. Daraus in der heißen Butter portionsweise Pfannkuchen backen. Mit übrigem Gemüse und Petersilie garnieren.

Tipp: Kräuter-Schmelzkäse verwenden.

Nährwerte: 460kcal/E14g/F29g/KH30g pro Portion

angelegt am: 30.01.2004 Rezept-Nr: 901

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke