



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Gefüllte Pfannkuchen mit Käsekruste

Zutaten für 4 Personen:	
100 g Butter	1 Zwiebel
150 g Mehl	250 g Schmand
180 ml Milch	100 g Schinkenwürfel
3 Eier	Muskat Nuss
Salz, Pfeffer	120 g Gouda (Stück)
	1/2 Bund Schnittlauch

Mehl, Milch, Eier und 60 g flüssige Butter und 1/2 TL Salz verrühren. Teig ca. 15 Minuten quellen lassen.

Zwiebel und Schinkenstreifen fein würfeln und in einer Pfanne anschwitzen.

Schmand einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat Nuss abschmecken.

Pfannkuchen in einer Pfanne backen und die Schinken-Schmandcreme auf den Pfannkuchen verteilen und vorsichtig zusammenrollen.

In gefettete Auflaufformen verteilen oder alle in 1 große Auflaufform legen.

Käse reiben und die Pfannkuchenrollen damit bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 ° ca. 10 Minuten überbacken.

Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

©RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer