



# Käse-Schinken-Pfannkuchen mit Schnittlauchcreme

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Salz	
Milch	300 ml
Öl	8 EL
Schnittlauch, frisch	5 g
Frischkäse, natur	100 g
Pfeffer, schwarz	
Strauchtomaten	2 St.
Mini Romana	1 St.
Kochschinken	16 Scheiben
Gouda Aufschnitt	8 Scheiben

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Teller, große Pfanne, Sieb

1. Für den Teig in einer Schüssel Eier verquirlen, Mehl und 1 Prise Salz zugeben und vermengen. Milch nach und nach in die Schüssel gießen und mit dem Schneebesen unterrühren, bis ein glatter, leicht dickflüssiger Teig entsteht.
2. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Teiges in das heiße Öl geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen. Pfannkuchen ca. 1–2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst, vorsichtig wenden und nochmals ca. 30 Sek. von der anderen Seite goldbraun backen. Pfannkuchen beiseitestellen und Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.
3. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Schnittlauch mit Frischkäse vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomate waschen und in feine Scheiben schneiden. Salatblätter vom Strunk trennen, waschen und abtropfen lassen.
4. Je einen Pfannkuchen mit 1 EL Schnittlauchcreme bestreichen, mit Salatblatt, zwei Scheiben Schinken, einer Scheibe Käse sowie einigen Tomatenscheiben belegen, aufrollen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst den Wrap auch in Frischhaltefolie einwickeln und ihn als Snack mitnehmen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	556 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	30 g