

Ofen-Pfannkuchen mit Lachs und Gurkensalat

Zeit gesamt
25min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	3 St.
Milch	160 ml
Weizenmehl, Type 405	70 g
Salz	
Butter	2 EL
Salatgurken	0.5 St.
Dill, frisch	10 g
Senf	1 TL
Olivenöl	2 EL
Essig	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Räucherlachs	150 g
Crème fraîche	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Sieb

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine ofenfeste Pfanne in den Ofen geben und erwärmen.
2. Währenddessen in einer Schüssel Eier mit Milch, Mehl und Salz zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren.
3. Heiße Pfanne aus dem Ofen nehmen und Butter vollständig darin schmelzen lassen. Pfannkuchenteig in die Form gießen und im Ofen ca. 15–20 Min. goldbraun backen.
4. Währenddessen Gurke waschen und klein würfeln. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Schüssel Gurke und Dill mit Senf, Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen. Gurkensalat abschmecken.
5. Ofen-Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen. Mit Gurkensalat, Räucherlachs und etwas Crème fraîche füllen. Ofen-Pfannkuchen warm servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Statt einer ofenfesten Pfanne kannst du auch eine Auflaufform aus Metall oder einen Bräter verwenden. In einer Auflaufform aus Glas klettert der Teig beim Backen nicht an den Rändern hoch.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	279 kcal
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	16 g