



Pfannkuchen mit Käse und Schinken

 Dauer
15 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	2 St.
Milch	350 ml
Öl	5 EL
Salz	
Weizenmehl, Type 405	200 g
saure Sahne	100 g
Kochschinken	200 g
Gouda, gerieben	150 g

Zubereitung

In einer Schüssel Eier, Milch, 2 EL Öl und Salz vermischen. Mehl hinzufügen und alles zu einer glatten Masse vermischen.

In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Pfannkuchen darin nacheinander dünn ausbacken. Die fertigen Pfannkuchen mit saurer Sahne bestreichen, mit Kochschinken belegen und mit Gouda bestreuen. Zusammenrollen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	640 kcal		
Kohlenhydrate	45 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	30 g	Fette	38 g