

Kochen

Eberhard Braun

Montag, den 11.07.2022

Schinken-Käse-Pfannkuchen mit Tomaten-Gurken-Paprika-Salat Für 4 Personen

Zutaten

Für die Pfannkuchen

150 g Mehl (Type 405)
300 ml Milch
3 Eier (Größe M)
etwas Salz
etwas Pfeffer
3 EL Butterschmalz oder Pflanzenöl
150 g Gouda oder Emmentaler
200 g Kochschinken, ca.

Für den Salat

1 Salatgurke
150 g Tomaten, rot oder gelb
1 Spitzpaprika, rot oder gelb
1 Zwiebel, rot
6 EL Olivenöl oder anderes Pflanzenöl
4 EL Balsamessig, hell
1 Biozitron, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
1 TL Honig
3 EL Chilisoße, süß-scharf
etwas Salz
etwas Pfeffer
0,5 Bund Basilikum oder Petersilie



Zubereitung

1. **Für die Pfannkuchen** Mehl mit Milch, Eiern, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen (wer den Teig dünnflüssiger haben möchte, gibt noch etwas Wasser dazu).
2. **Für die Pfannkuchen** Butterschmalz portionsweise erhitzen. Aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen backen.
3. Die fertigen Pfannkuchen auf einen Teller geben und beiseite stellen, bis der Teig verbraucht ist
4. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen.
5. Käse fein reiben, Schinken klein schneiden.
6. Jeweils etwas Käse und Schinken mittig auf den Pfannkuchen verteilen und fest aufrollen. Die Ränder dabei einschlagen.
7. Eine flache Auflaufform fetten und die Pfannkuchenrollen nebeneinander hineinlegen.
8. Pfannkuchen auf der mittleren Schiene ca. 8-10 Minuten backen.
9. **Für den Salat** Gurke, Tomaten und Paprika putzen, abbrausen, trockenreiben. Gurke in dünne Scheiben hobeln. Tomaten halbieren oder vierteln. Paprika in Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln.
10. In einer Pfanne 1 TL Öl erhitzen. Zwiebeln darin glasig andünsten. Paprikastreifen zugeben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Alles etwas abkühlen lassen.
11. Zwiebeln, mit übrigem Öl, Essig, Zitronensaft und -schale, Honig, Chilisoße, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Mit Tomaten, Gurke und Paprika mischen und bis zum Servieren ziehen lassen.
12. Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.
13. Basilikum fein schneiden und mit dem Salat mischen. Pfannkuchenröllchen nach Belieben halbieren und mit dem Salat anrichten und servieren.

Tipp: Die Röllchen schmecken auch kalt wunderbar. Sie sind eine tolle Alternative anstelle belegter Brote zum Picknick, Frühstück oder Abendessen.