



# Eierpfannkuchen mit krossem Speck und Schafskäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schnelle Küche für den Single oder die Hausfrau mit wenig Zeit, herzhaft, pikant

## Zutaten

- 2 El Mehl
- 3/8 l Milch
- 4 ganze Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Bündchen junge Lauchzwiebeln, geputzt, gewaschen, in Scheiben geschnitten
- 1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 10 dünne Scheiben durchwachsener Speck
- 150 g Schafskäse, gebröckelt
- Butter zum Braten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Mehl mit den Eiern und der Milch zu einem schlanken Teig verrühren.

### Schritt2

Den Speck kross heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### Schritt3

In die gleich Pfanne die Lauchzwiebeln mit den Chiliwürfeln, 2 - 3 min. braten, zunächst heraus nehmen.

#### **Schritt4**

Etwas Butter in die heiße Pfanne geben und die Hälfte des Teiges darüberggeben, dann folgen dann die Lauchzwiebeln. Den Teig anziehen, Farbe nehmen lassen und wenden, fertig braten.

#### **Schritt5**

Den Vorgang beim 2. Pfannkuchen wiederholen.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Vor dem Servieren den zerbröselt Schafskäse verteilen, darüber den kross gebratenen Speck legen und sofort servieren.

**Rezeptart:** Eierspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierpfannkuchen-mit-krossem-speck-und-schafskaese/>