

Eierpfannkuchen mit Serrano Schinken und frischen Pfifferlingen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft für jeden Tag, saisonal, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für den Pfannkuchenteig:
 - 250 g gesiebtes Mehl
 - 4 Eigelb
 - 4 steif geschlagene Eiweiß
 - 350 ml Milch
 - 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
 - 400 g frische Pfifferlinge, geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
 - 2 kleine Zwiebeln, gewürfelt
 - 2 El gehackte Petersilie
 - 150 g Serranoschinken in Scheiben
 - 40 g Butter
 - Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das gesiebte Mehl mit einer Prise Salz, den Eigelben und der Milch, glatt verrühren. Das steif geschlagene Eiweiß unterheben

Schritt3

Die Pfifferlinge putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste bearbeiten, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt4

In etwas Butter zunächst anbraten, etwas zeitversetzt die Zwiebeln dazu geben. Etwas pfeffern und die gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt5

Der Eierpfannkuchen:

Schritt6

Den Serrano Schinken ev. in nicht zu große Scheiben zuschneiden und trocken, recht kross braten.

Schritt7

Etwas Butter dazu geben und nunmehr alles, mit einem Viertel des Pfannkuchenteiges übergießen. ¼ der Pilze verteilen,

Schritt8

1 - 2 min. auf der Platte angehen lassen, für 15 - 18 min. in den auf 180° C - 200° C vorgeheizten Backofen fertig backen, ev. zwischendurch 1x wenden.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Direkt aus der Pfanne heraus servieren und einen bunten Blattsalat in French Dressing angemacht dazu reichen.

Rezeptart: Eierspeisen **Tags:** eierpfannkuchen, pfannkuchen, pfifferlinge, saisonal, serranoschinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierpfannkuchen-mit-serrano-schinken-und-frischen-pfifferlingen/>