

Schnittlauch Pfannkuchen mit Spargel, Schinken und Käse überbacken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ist vielleicht noch etwas von dem „Familien Spargelessen“ übrig?

Zutaten

- 4 Esslöffel Mehl
- 6 - 8 ganze Eier
- 1/4 l Milch
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer
- 600 - 800 g „al dente“ gekochter Spargel
- 2 schöne Scheiben gekochter Hinterschinken
- 4 Scheiben Appenzeller oder Edamer Käse
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Der Pfannkuchenteig:

Schritt2

Aus dem Mehl, der Milch, Salz, Pfeffer sowie 3 - 4 Eigelben einen herkömmlichen Pfannkuchenteig rühren.

Schritt3

Das Eiweiß steif schlagen und locker unter den Teig heben, den fein geschnittenen Schnittlauch dazu geben.

Schritt4

Die Pfannkuchen in Butter von beiden Seiten appetitlich gebräunt heraus braten.

Schritt5

Mit einer Scheibe Schinken belegen und die halbierten Spargelstangen darüber geben, einklappen.

Schritt6

Die so gefüllten Pfannkuchen in eine gebutterte Auflaufform setzen und mit einer dicken Scheibe Käse belegen.

Schritt7

In den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben und den Käse zerlaufen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Dazu reiche ich gerne einen großen, bunten Blattsalat in Kräuterjoghurt.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** einfach und schnell, für jeden tag, käse, preiswert, resteverwertung, schinken, schnittlauch, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnittlauch-pfannkuchen-mit-spargel-schinken-und-kaese-ueberbacken/>