

Kleine Pfannkuchen mit Schafskäse

- 2 Bio-Eier
- 240 ml Milch
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Type 405 Weizenmehl
- 16 g Backpulver
- 0,5 Bund glatte Petersilie
- 200 g Schafskäse
- etwas Bratöl

Eier, Milch, Salz und Öl in einer Rührschüssel circa 3 Minuten verrühren. Anschließend Mehl und Backpulver unterheben und alles zu einem homogenen Teig verrühren. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Schafskäse klein bröseln und mit der gehackten Petersilie unter den Teig heben. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, der Pfannenboden sollte bei jeder Portion leicht bedeckt sein. Den Teig portionsweise hineingießen und bei mittlerer Hitze die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen. Es sollten pro Portion 2 fluffige Pfannkuchen entstehen. Unbedingt warm servieren!

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 25.06.2023

Koch/Köchin: Meltem Kaptan

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen