

Käse-Pancakes mit buntem Salat

Zutaten | 4 Portionen

Für die Pancakes:

4	Eier
100 ml	Milch
175 g	Mehl
200 g	Hart- oder Schnittkäse, z. B. Bergkäse, Edamer oder Gouda
2 EL	Schnittlauch
2 EL	Butter

Für den Salat:

50 g	Parmaschinken
200 g	Kirschtomaten
400 g	Blattsalate
4 EL	Olivenöl
1 TL	Senf
1 TL	Honig
50 g	Parmesan
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 min.

Zubereitung:

- Eier und Milch mit Salz und Pfeffer verrühren. Mehl hinzugeben und zu einem glatten Teig rühren.
- Schnittlauch fein hacken.
- Käse reiben und zusammen mit dem Schnittlauch zum Teig hinzugeben.
- Butter in eine heiße Pfanne geben. Darin kleine Pfannkuchen ausbacken, ca. 2 Minuten pro Seite.
- Ein Dressing aus Öl, Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer zubereiten.
- Tomaten waschen, putzen und halbieren.
- Blattsalat waschen, putzen und Blätter abzupfen.
- Parmaschinken, Blattsalat, Tomaten, Brunnenkresse als Salat auf den Pancakes anrichten.
- Parmesan hobeln und darüber streuen und das Dressing darüber träufeln.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 337 g á Portion:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
573 kcal	47,9 g	7,9 g	29,4 g	580 mg