



# Palatschinken (Pfannkuchen) mit Schinken und Käse

Menge reicht für 8 Palatschinken.  
Entweder mit Schinken und Käse, dazu ein Spiegelei.  
Oder Marmelade und Staubzucker.  
Oder Obst und Schokolade und eventuell Schlagobers.

## Zutaten

| Menge    | Zutat         |
|----------|---------------|
| 3        | Eier          |
| 3 Becher | Milch         |
| 2 Becher | Mehl glatt    |
| 1 Prise  | Salz          |
| 2 EL     | Rama          |
| 200 g    | Schinken      |
| 250 g    | Käse gerieben |

## Zubereitung

Personen : 3

| Erledigt                 | Zutaten | Beschreibung                                                                                                                                 |
|--------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Teig (5 Minuten)</b>  |         |                                                                                                                                              |
| <input type="checkbox"/> | 1.      | 3 Eier in eine Schüssel geben und dazu<br>3 Becher Milch<br>2 Becher Mehl glatt und<br>1 Prise Salz Alles zusammen gut verrühren oder mixen. |

## Backen (25 Minuten)



| Erledigt                 | Zutaten | Beschreibung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 2.      | In einer großen flachen Pfanne mit 2 EL Rama nun mit einer Suppenkelle die Palatschinken einzeln braten. Am besten auf Stufe 7 von 10. Dabei erst den Teig in die heiße Pfanne und darauf jeweils einen Teil von dem 200 g Schinken und reichlich von dem 250 g Käse gerieben. Wenn die Palatschinke an der Unterseite sich löst und schön goldbraun ist diese wenden. Auf der zweiten Seite nun so lange braten lassen, bis der Käse schön cross ist. |

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

• Schwierigkeit

Leicht

• Zeitkategorie

• Nährwert

• Punkte

0

• Bewertung

Keine Bewertung

• Zeit

30 Minuten

• Preiskategorie