

Blitzschnelle Pfannkuchen



FÜR DEN TEIG

- 1 große Tasse Mehl
- 1 große Tasse Milch
- 3 Eier (Größe M)
- 100 g Saft-Schinken (Vegetarier können den Schinken weglassen)
- 1 Rote Paprika
- Kräuter zum würzen
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Mehl, Milch und Eier in eine Rührschüssel geben und ca. 2 Minuten mit dem Mixer auf mittlerer Stufe zu einem dünnflüssigen Teig verrühren.

Schritt 2

Paprika waschen/entkernen und gemeinsam mit dem Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Paprika-Schinken-Würfel ebenfalls in die Rührschüssel geben.

Schritt 3

In einer Pfanne etwas Öl (z.B. Olivenöl) erhitzen und dann die Pfannkuchen nacheinander ausbacken. Dabei jeden Pfannkuchen in der Pfanne mit frischen Kräutern oder TK-Kräutern (z.B. Petersilie oder Schnittlauch oder Dill) garnieren.

Tipp:

Die Pfannkuchen eignen sich auch gekühlt als kleiner „Snack für zwischendurch“.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf
www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:
www.facebook.com/Constructa.Deutschland