Herzhaft gefüllte Pfannkuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4 Eier, 0,5 l Milch, 6 Esslöffel Mehl, 2 Prisen Salz und Pfeffer, 200 gr Camambert in Streifen geschnitten, 4 Scheiben Kochschinken in Streifen geschnitten.

Die Vorbereitungen:

Eier mit einem Schneebesen gut aufschlagen.
Milch unterrühren und das Mehl nach und nach dazugeben - gut verrühren.
Damit der Teig etwas quellen kann, erst jetzt den Kochschinken und den Camembert zerschneiden.
"Griffbereit" legen.

Die Zubereitung:

Hoch erhitzbares Fett in einer Pfanne heiß werden lassen und den Teig portionsweise hierin goldbraun braten. Die fertigen Pfannkuchen auf einem Küchentuch kurz ablegen - das nimmt das Fett weg.
Nun den Kochschinken und den Camembert auf die Pfannkuchen legen und diese dann einrollen - heiß servieren.

Tip: ein paar Kräuter drüber und ein wenig Salat dazu, denn das Auge ißt mit.

Es sind auch andere Füllungen möglich z. B.: Geflügelsalat, Kräuterquark, Theo's Brotaufstrich oder Walnußbutter oder... .