

Raclette-Pfannkuchen

Zutaten:

- 125 ml Milch
- 2 Eiweiße
- 2 Eigelbe
- 60 g Mehl
- 50 g Quark
- Salz
- Pfeffer
- 20 g Butter
- Verschiedene Käsereste aus dem Kühlschrank
- 2 EL Kräuter, z. B. Petersilie, Schnittlauch...

Portionen: Das Rezept reicht für 2 Personen

Zubereitung:

Ofen auf 180° C vorheizen. Aus Milch, Eigelb, Mehl und Quark einen glatten Teig herstellen. Salzen und pfeffern. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben. In einer großen Pfanne die Butter aufschäumen und den Teig 1/2 cm hoch einfüllen. Anbacken, wenden und dann fast fertig backen. Mit den verschiedenen Käsesorten belegen und dann im Ofen ca. 3-5 Minuten schmelzen lassen. Salzen, pfeffern und mit frisch gehackten Kräutern bestreuen. Sofort servieren.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Tom Rosenberger