



Eierpfannkuchen mit krossem Speck und Schafskäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schnelle Küche für den Single oder die Hausfrau mit wenig Zeit, herzhaft, pikant

Zutaten

- 2 El Mehl
- 3/8 l Milch
- 4 ganze Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Bündchen junge Lauchzwiebeln, geputzt, gewaschen, in Scheiben geschnitten
- 1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 10 dünne Scheiben durchwachsener Speck
- 150 g Schafskäse, gebröckelt
- Butter zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit den Eiern und der Milch zu einem schlanken Teig verrühren.

Schritt2

Den Speck kross heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt3

In die gleich Pfanne die Lauchzwiebeln mit den Chiliwürfeln, 2 - 3 min. braten, zunächst heraus nehmen.

Schritt4

Etwas Butter in die heiße Pfanne geben und die Hälfte des Teiges darüberggeben, dann folgen dann die Lauchzwiebeln. Den Teig anziehen, Farbe nehmen lassen und wenden, fertig braten.

Schritt5

Den Vorgang beim 2. Pfannkuchen wiederholen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Vor dem Servieren den zerbröselt Schafskäse verteilen, darüber den kross gebratenen Speck legen und sofort servieren.

Rezeptart: Eierspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierpfannkuchen-mit-krossem-speck-und-schafskaese/>