



Kaiserschmarrn mit Gemüse und Kräuterschmand

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Pikant, herzhaft Variante des Kaiserschmarrn, einfallsreiche Alltagsküche, schnell gemacht, preiswert

Zutaten

- 80 g Schinken-oder Speckwürfel
- 2-3 Stangen junger Frühlingslauch in feinem Ringen
- 1 mittelgroße Möhre, grob geraspelt
- 2 El Kürbiskerne
- 250 g gesiebtes Mehl mit 1 Msp Backpulver gemischt
- 350 ml Milch
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 El Butterschmalz
- 1 El Butter
- 1 kleiner Becher saure Sahne mit je 1 El Petersilie und Schnittlauch verrührt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelbe mit der Mehl-Backpulvermischung, der Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss glatt verrühren und etwa 15 min. quellen lassen.

Schritt2

Die Schinken-oder Speckwürfel in Butterschmalz anschwitzen. Die Kürbiskerne zunächst dazu geben, etwas bräunen.

Schritt3

Dann folgen die Frühlingszwiebel Ringe und die geraspelten Möhren. 1-2 min. miteinander dünsten, etwas ab kühlen lassen und dann unter den Teig mengen.

Schritt4

Das geschlagene Eiweiß in 2 Schritten locker unterheben.

Schritt5

Inzwischen Schmand, Petersilie und Schnittlauch verrühren, ev. etwas mit Salz und Pfeffer nachschmecken,

Schritt6

Etwa die Hälfte des Teiges in einer große Stielpfanne mit Butter verteilen und von beiden Seiten goldgelb braten.

Schritt7

Mit zwei Gabeln in Stücke zupfen und sofort servieren.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** schnell gemacht, preiswert, unter 30 min.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaiserschmarrn-mit-gemuese-und-kraeuterschmand/>