

HERZHAFTE PANCAKES MIT KÄSE UND FRÜHLINGSZWIEBELN



Pancakes kennt ihr nur süß? Ihr könnt sie auch ganz einfach herzhaft zubereiten und z. B. mit einem Joghurdip servieren oder als Snack für zwischendurch oder unterwegs einpacken.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

VORBEREITUNG

Wasche die Frühlingszwiebeln, entferne die Wurzeln und schneide sie in feine Ringe. Stelle einen kleinen Teil der Ringe zur Seite. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne, brate die übrigen Frühlingszwiebeln darin glasig an und würze sie mit Salz und Pfeffer.

TEIG

Verrühre die Milch mit dem Schmand, den Eiern und dem Zitronenabrieb und würze die Masse mit Salz, Pfeffer und Paprika. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es ebenfalls ein. Hebe den geriebenen Käse und die angebratenen Frühlingszwiebeln unter den Teig und lasse ihn abgedeckt für etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen.

PANCAKES BACKEN

Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und gib den Teig mit einer Schöpfkelle portionsweise in die Pfanne und backe die Pancakes von beiden Seiten aus. Streue zum Servieren die frischen Frühlingszwiebeln darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

PANCAKES:

- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 Pr. Salz
- 1 Pr. Pfeffer
- 250 g Milch
- 200 g Schmand
- 4 Eier
- ½ Zitrone (Abrieb)
- 1 TL Salz
- 1 Pr. Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 450 g Mehl
- 4 TL Backpulver
- 150 g Käse (gerieben)
- 50 g Olivenöl