



HERZHAFTER KAISERSCHMARRN MIT SPINAT UND CHAMPIGNONS / TIM BENDZKO ZU GAST BEI SALLY



Tim hat mich in der Küche besucht und wir haben gemeinsam Kaiserschmarrn in zwei Varianten zubereitet. Auf meinem Blog und in der App findet ihr auch die süße Variante. Wir haben uns bei der herzhaften Variante für Champignons und Spinat entschieden und ihn mit Kürbiskernen, Schnittlauch und Parmesan verfeinert. Hier könnt ihr aber auch noch Nüsse, oder Gemüse dazugeben.



Zubereitungszeit

15 Minuten



Back-/Kochzeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

TEIG

Trenne die Eier und schlage das Eiweiß mit dem Salz fast steif. Verrühre das Eigelb weiß cremig. Gib den Zitronenabrieb und die flüssige Butter dazu und rühre das Mehl im Wechsel mit der Milch ein, bis sich alles verbunden hat. Hebe den Eischnee vorsichtig unter.

KAISERSCHMARRN

Schneide die Zwiebel, Champignons und Schnittlauch fein. Fette eine beschichtete Pfanne mit Backtrennspray oder Butter und erhitze sie auf niedriger Stufe. Fülle den Teig etwa 1-2 cm hoch ein und lasse ihn bei geschlossenem Deckel einige Minuten backen, bis die Oberseite beginnt fest zu werden. Wende den Teig und backe ihn von der zweiten Seite nochmal ein paar Minuten. Fette eine große Gusseisenpfanne mit Butter oder Öl, gib die Zwiebeln und Champignons hinein und brate sie etwas an. Gib den gebackenen Teig mit in die Pfanne, zerteile ihn mit zwei Gabeln, gib den Spinat und die Kürbiskerne dazu und brate alles an. Streue zum Servieren Parmesan und Schnittlauch darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KAISERSCHMARRN:

- 6 Eier
- 1 Pr. Salz
- ½ Zitrone (Abrieb)
- 50 g Butter (flüssig)
- 250 g Mehl
- 500 g Milch
- ½ rote Zwiebel
- 100 g Champignons
- 30 g Schnittlauch
- 20 g Butter
- 100 g Babyspinat
- 30 g Kürbiskerne
- 30 g Parmesan