Rezept

Roastbeef-Pfannkuchen

Ein Rezept von Roastbeef-Pfannkuchen , am 29.04.2024

Zutaten

¼ l	Milch
1 TL	Salz
2 EL	Öl
1 EL	Quark
	Pfeffer
250 g	Roastbeef (in dünnen Scheiben)
2	Eier
80 g	Mehl
70 g	Doppelrahmfrischkäse
1 TL	Honig
1 Beet	Gartenkresse
ein paar	Salatblätter zum Anrichten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. In einer Schüssel die Milch mit den Eiern und dem Salz mit einem Schneebesen oder mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr gut verquirlen. Dann das Mehl portionsweise kräftig unterschlagen, sodass der Teig keine Klümpchen aufweist.

2. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen. Darin 1 Schöpfkelle Teig durch Schwenken der Pfanne so verteilen, dass sich ein dünner Fladen ergibt. Sobald der Teig beginnt, fest und goldbraun zu werden (nach ca. 2 Min.), mit einem Pfannenwender den Pfannkuchen umdrehen und auf der anderen Seite ebenfalls leicht bräunen. Auf diese Weise den ganzen Teig aufbrauchen. Die fertigen Pfannkuchen abkühlen lassen.

3. Frischkäse, Quark und Honig verrühren, pfeffern. Die Kresse mit einer Schere vom Beet schneiden und unter die Creme rühren.

4. Die Pfannkuchen nacheinander dünn mit der Creme bestreichen und mit dem Roastbeef gleichmäßig belegen. Dann die Pfannkuchen aufrollen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Diese zum Servieren auf Salatblätter setzen.