Rezept

Zucchinipfannkuchen mit Schafskäse

Ein Rezept von Zucchinipfannkuchen mit Schafskäse, am 27.04.2024

Zutaten

- **4 EL** Mehl
- **8 EL** Milch (120 ml)
- **60 g** Schafskäse
- frisch gemahlener Pfeffer
- **2 EL** neutrales Öl
- **4** Eier (Größe M)
- **2** Zucchini (ca. 50 g)
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Rührschüssel geben. Die Eier am Schüsselrand aufschlagen und zum Mehl geben. Nach und nach die Milch hinzufügen und alles kräftig mit dem Schneebesen verrühren. Den Teig ca. 10 Min. zugedeckt quellen lassen.

2. Inzwischen die Zucchini waschen und ohne den Stielansatz auf der Reibe grob raspeln. Den Schafskäse abtropfen lassen und fein zerbröseln (den Rest in einer Deckeldose mit Wasser bedecken und im Kühlschrank aufbewahren – schmeckt z. B. in einem Salat).

3. Die Zucchiniraspel und den Schafskäse unter den Teig mengen. Je ⅓ TL Salz und frisch gemahlenen Pfeffer unterrühren und etwas Muskatnuss dazureiben. Den Teig probieren und abschmecken, d. h. nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nachwürzen.

4. Eine mittelgroße Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und das Öl hineingeben. Den Teig in die Pfanne gießen und gleichmäßig verteilen. Den Pfannkuchen 3-4 Min. backen, bis der Teig zu stocken beginnt. Mit einem Pfannenwender wenden und auf der anderen Seite in weiteren 3-4 Min. fertig backen. In der Pfanne zerteilen und auf zwei Teller heben.