Rezept

# Crêpes nach Gusto mit gekochtem Schinken

Ein Rezept von Crêpes nach Gusto mit gekochtem Schinken, am 29.05.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | Ei |
| **100 ml** | Mineralwasser mit Kohlensäure |
| **1 Prise** | Salz |
| **2 TL** | Öl |
| **150 g** | gehobelter Käse (z. B. Emmentaler oder Gouda, auch als Scheiben) |
| **100 ml** | Milch |
| **80 g** | Mehl |
| **1 Prise** | Zucker |
| **100 g** | gekochter Schinken |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Crêpes | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 316 kcal

## Zubereitung

1. Ei, Milch, Mineralwasser, Mehl, Salz und Zucker zu einer glatten sämigen Masse verrühren und 5 Min. quellen lassen. Anschließend nochmals kurz durchrühren.

2. Den Schinken klein würfeln und mit dem Käse bereitstellen. Die Pfanne auf mittlere Hitze erhitzen, ½ TL Öl hineingeben und darin verteilen. Eine Schöpfkelle voll Teig in die Pfanne geben und darin verlaufen lassen. Sobald sich der Teig vom Rand löst, die Crêpe vorsichtig mit einem Pfannenheber anheben und prüfen, ob sie goldbraun ist. Dann die Crêpe wenden.

3. Schinken und Käse auf einer Crêpehälfte der Crêpe verteilen und den Käse etwas schmelzen lassen. Die andere Seite darüberlegen und auf einen Teller geben.