

Rezept

## Gefüllte Eierkuchen

Ein Rezept von Gefüllte Eierkuchen, am 15.10.2024

### Zutaten

<b>4</b> Eier (M)	<b>60 ml</b> Milch
<b>30 g</b> Leinsamen	<b>50 g</b> gem. Mandeln
<b>1 EL</b> TK-Schnittlauchröllchen	Salz
Pfeffer	<b>4</b> Nürnberger Brühwürstchen
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>2 EL</b> Butter
<b>80 g</b> Gouda	<b>1</b> Tomate

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal, 63 g F, 42 g EW, 6 g KH

### Zubereitung

1. Eier, Milch, Leinsamen, Mandeln, Schnittlauch, ½ TL Salz und 2 Prisen Pfeffer verrühren und den Teig etwa 25 Min. oder über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.
2. Bratwürste in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Würstchen und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. goldbraun anbraten. Pfanne vom Herd ziehen. Gouda grob reiben. Tomate waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer beschichteten Pfanne ½ EL Butter schmelzen. Die halbe Menge Teig hineingießen und durch Schwenken darin verteilen. Pfanne abdecken und den Eierkuchen etwa 1 Min. backen. Dann jeweils die Hälfte Käse, Würstchen und Tomaten darauf verteilen und den Eierkuchen mithilfe von 2 Küchenspateln zusammenklappen. Weitere 2 Min. abgedeckt backen, dann wenden und in 2 Min. fertig backen.
4. Den Eierkuchen auf einen Teller gleiten lassen, abdecken und warm stellen. Aus den restlichen Zutaten in gleicher Weise einen weiteren Pfannkuchen backen. Die Eierkuchen auf zwei Tellern anrichten, nach Belieben mit gemahlenden Mandeln bestreuen und noch warm genießen!