

Rezept

Grüne Käsepfannkuchen

Ein Rezept von Grüne Käsepfannkuchen, am 09.06.2026

Zutaten

4 Eier	150 g Mehl
2 Bund Petersilie	2 Bund Dill
2 Bund Basilikum	2 Bund Schnittlauch
1/4 l Milch	100 ml Mineralwasser
4 EL Butter	200 g geriebener Emmentaler

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Eier mit dem Mehl verrühren. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und grob hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alle Kräuter in der Milch mit dem Pürierstab pürieren und samt Mineralwasser mit dem Eierteig verrühren.

2. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze 1 TL Butter aufschäumen lassen. 1 Schöpfkelle Teig hineingeben und die Pfanne leicht schräg kreisen lassen, sodass der ganze Boden mit Teig bedeckt ist.

3. Den Pfannkuchen 1–2 Minuten backen, bis er an der Oberfläche gestockt und an der Unterseite leicht gebräunt ist. Nun entweder mit einem Werkzeug oder mit Schwung wenden: Die Pfanne leicht schräg nach unten halten und aus dem Handgelenk heraus schwungvoll nach oben schwenken, sodass der Pfannkuchen sich in der Luft dreht und wieder in der Pfanne landet.

4. Den Pfannkuchen noch 1 Minute backen, mit Käse bestreuen und einrollen. Entweder gleich mit einer Serviette aus der Hand oder mit Besteck auf dem Teller essen – oder im 100 °C heißen Ofen warm halten, bis alle fertig sind.

- 5.