

Rezept

# Pfannkuchen mit Würstchen

Ein Rezept von Pfannkuchen mit Würstchen, am 24.05.2026

## Zutaten

<b>1/2 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>4</b> Eier (M)
<b>300 ml</b> Milch	<b>100 ml</b> Mineralwasser mit Kohlensäure
<b>250 g</b> Mehl	<b>2 Prisen</b> frisch geriebene Muskatnuss
<b>2 TL</b> italienische Kräuter	Salz
<b>100 g</b> geriebener Gouda	schwarzer Pfeffer
<b>100 g</b> Kirschtomaten	<b>100 g</b> TK-Erbsen
<b>320 g</b> Nürnberger Rostbratwürstchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal, 38 g F, 36 g EW, 53 g KH

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Eier in einer Schüssel mit Milch und Mineralwasser verquirlen. Das Mehl zugeben und alles zu einem homogenen Teig verrühren. Frühlingszwiebeln, Muskat, Kräuter, ½ TL Salz und Käse zufügen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Teig auf das Blech gießen und mit Tomaten, Erbsen und Würstchen belegen.
4. Den Pfannkuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. In Stücke schneiden und servieren.