

## Rezept

# Schinken-Spinat-Pfannkuchen

Ein Rezept von Schinken-Spinat-Pfannkuchen , am 11.12.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>300 ml</b> Milch
<b>1 Prise</b> Salz	<b>4</b> Eier
<b>8 TL</b> Öl	<b>2 EL</b> Pinienkerne
<b>100 g</b> junger Blattspinat	<b>50 g</b> getrocknete Tomaten (in Öl)
<b>200 g</b> Frischkäse	<b>4 TL</b> Basilikum-Pesto (Glas)
Salz	Pfeffer
<b>8 Scheiben</b> gekochter Schinken (ca. 200 g)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN (8 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

## Zubereitung

1. Mehl und Milch in einer Schüssel mit dem Salz glatt rühren. Die Eier unterrühren. Den Teig 15 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen für den Belag die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann vom Herd nehmen. Den Blattspinat verlesen, gründlich waschen und trocken schleudern. Die Tomaten abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.
3. Den Frischkäse mit dem Pesto verrühren, die Tomaten und Pinienkerne unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Teig gut durchrühren. Je 1 TL Öl in einer beschichteten Pfanne (Ø 20 cm) erhitzen und darin nacheinander bei mittlerer Hitze in je 5 Min. acht Pfannkuchen backen. Die fertigen Pfannkuchen im Backofen bei 80° (Umluft 60°) warm halten, bis alle gebacken sind.
5. Die Pfannkuchen mit je 1 1/2 EL von der Frischkäsecreme bestreichen und mit Spinatblättern belegen. Jeweils 1 Scheibe Schinken darauflegen und die Pfannkuchen zur Mitte umklappen. Sofort servieren.