

Schinken-Käse-Pfannkuchen



Zutaten

- 150 g Käse
- 100 g Mehl
- 250 ml Milch
- 4 Eier, Größe M
- ½ TL Salz
- 150 g gekochter Schinken

- 1 Becher Kräuter Crème Fraiche
- 1 handvoll Babyspinat



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Ofen auf **240°C O/U-Hitze** aufheizen.
- Großen Ofenzauberer „James“ mit dem Silikonpinsel gut einfetten.
- Käse mit der groben Reibe reiben und den gekochten Schinken in schmale Streifen schneiden.
- Mehl, Milch, Eier und Salz gut miteinander verrühren.
- Käse und Schinken unter die Masse rühren und alles zusammen auf den Großen Ofenzauberer geben.
- Champignons in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf der Masse verteilen.
- Im heißen Ofen für ca. **15 Minuten** goldbraun backen.
- Ofenzauberer auf ein Kuchengitter stellen. Creme Fraiche mit dem kleinen Streicher auf den Pfannkuchen und den Babyspinat darauf verteilen.

- Von der langen Seite her vorsichtig aufrollen, in Portionen schneiden und genießen.