Gefüllte Bärlauch Pfannkuchen

Bis 15 Min. *Einfach*

Zubereitung

1. Püriert die Milch mit Bärlauch und mischt dann mit dem Handrührgerät alle restlich Zutaten zusammen.
2. Füllt den Teig portionsweise in eine gefettete Pfanne. Wendet den Pfannkuchen und gebt den Käse und den Schinken auf die Oberseite. Wartet bis der Käse schön verlaufen ist.
3. Ist der Pfannkuchen fertig gebacken nehmt ihr in raus und legt euren Spargel darauf.

Zutaten

Für ca. 4 Pfannkuchen braucht ihr:

- 20g GOLDSTEIG Butter geschmolzen
- 200 ml Milch
- 100g Mehl
- 2 Eier
- Eine handvoll Bärlauch
- Etwas Salz

Für die Füllung:

- Kochschinken
- Gegarter Spargel
- GOLDSTEIG Pizza- & Pasta Käse gerieben