

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 ihn 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
- Gegerter Spargel
- **GOLDSTEIG Pizza- & Pasta Käse** gerieben