



# Pfannkuchen mit Käse und Schinken

Zeit gesamt  
15min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	2 St.
Milch	350 ml
Öl	5 EL
Salz	
Weizenmehl, Type 405	200 g
saure Sahne	100 g
Kochschinken	200 g
Gouda, gerieben	150 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. In einer Schüssel Eier, Milch, 2 EL Öl und Salz vermischen. Mehl hinzufügen und alles zu einer glatten Masse vermischen.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Pfannkuchen darin nacheinander dünn ausbacken. Die fertigen Pfannkuchen mit saurer Sahne bestreichen, mit Kochschinken belegen und mit Gouda bestreuen. Zusammenrollen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	593 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	32 g