

Oster-Pancakes

Zutaten

Ergibt 12 Stück

Belag

200 g	Hüttenkäse, evtl. abgetropft
1 TL	Senf
¾ Bund	Schnittlauch, fein geschnitten
wenig	Paprika
¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer
4	hart gekochte Eier, grob gehackt

Pancakes

80 g	Weissmehl
2 EL	geriebener Sbrinz
¼ TL	Salz
1 TL	Backpulver
1	frisches Ei
1,8 dl	saurer Halbrahm
1 Prise	Salz
wenig	Butter
12	Tranchen Coppa (ca. 40 g) oder Rohschinken
	Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung

Belag: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, Eier sorgfältig daruntermischen.

Pancakes: Mehl, Käse, Salz und Backpulver mischen. Ei trennen. Eigelb mit dem Halbrahm unter die Masse rühren. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig darunterziehen. Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. 4 Portionen Teig à je ca. 1½ EL begeben. Je 1 Coppascheibe darauflegen, Pancakes mit der Bratschäufel etwas flach drücken. Ca. 2 Min. braten, wenden, 2 Min. fertig backen, warm stellen. Vorgang zweimal wiederholen.

Servieren: Eiermasse auf die Pancakes verteilen, mit Schnittlauch garnieren.



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Energiewert/Stück

ca. 490 kJ/117 kcal

Mein Einkauf

- 200 g Hüttenkäse
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 hart gekochte Eier
- 2 EL geriebener Sbrinz
- 1 frisches Ei
- 1,8 dl saurer Halbrahm
- 12 Tranchen Coppa (ca. 40 g) oder Rohschinken

Im Vorrat

- Senf
- Paprika
- Salz
- Pfeffer
- Weissmehl
- Backpulver
- Butter

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 1/30.03.2010