Nah&Frisch

badischler.at Professional

Herzhafte Käse Palatschinken

Hauptspeise Champignon Eier Fußball Party Käse Kinder Low Carb

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Den Käse fein reiben. Den Schnittlauch fein hacken. Eier und Mehl verrühren. Den fein gehackten Schnittlauch sowie den Käse, Kräutersalz und Pfeffer unterheben. Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Eine ofenfeste Pfanne für rund 10 Minuten im Ofen erhitzen. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, die Butter darin schmelzen. Die Masse eingießen und im vorgeheizten Ofen bei 180° Grad Heißluft für rund 20 Minuten backen.
In der Zwischenzeit einige Champignons anbraten, mit etwas BAD ISCHLER 7 Kräuter Salz & Pfeffer abschmecken. Den Pfannenkuchen mit gebratenen Champignons sowie einem Klecks Sauerrahm und frischer Kresse garniert servieren.

ZUTATEN

- 100 g würziger Käse
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 Eier (Größe M)
- 100 g Mehl
- 1/2 TL BAD ISCHLER
- 7 Kräuter Salz
- etwas Pfeffer
- 25 g Butter
- Für das Topping:
- Einige Champignons
- 100 g Sauerrahm
- Frische Kresse