

Schinken-Käse-Crepes



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Vollmilch	0.13 Liter
Weizenmehl (glatt)	60 g
Schinken	6 Scheibe(n)
Käse	6 Scheibe(n)

Zubereitung:

Eier, Milch, Mehl und Salz glatt rühren. In einer flachen Pfanne Öl erhitzen und den Crêpe-Teig dünn einlaufen lassen. Beidseitig goldbraun backen. Kurz bevor die Crêpes goldbraun sind mit Schinken und Käse belegen, salzen und pfeffern und in der Mitte zusammenklappen, sodass ein gefüllter Halbkreis entsteht.

Kurz warten bis der Käse geschmolzen ist und servieren.

Solange wiederholen bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Variante: Natürlich können die Crêpes auch mit anderen Zutaten, wie z.B. Maiskörner, Bärlauch, Paprika, Pfefferoni, Lauch, Zwiebel, etc., verfeinert werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-231-Schinken-Kaese-Crepes.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at