

Es geht auch salzig! 17 herzhafte Pfannkuchen-Rezepte



Wer seinen Pfannkuchen nicht süß, sondern lieber salzig mag, belegt ihn meistens ganz klassisch mit ein paar Scheiben Käse oder einer Handvoll Zwiebeln. Das schmeckt jedes mal wieder gut, keine Frage, aber wo bleibt die Abwechslung? Bei so vielen köstlichen Rezepten für herzhafte Pfannkuchen lohnt es sich, ab und zu mal etwas experimentierfreudiger zu werden. Wie wäre es also mit Speckpfannkuchen, Spinat-Crêpes, Pfannkuchen mit Zucchini-Feta-Füllung oder besonders ausgefallenen Egg Hoppers? Wir verraten dir unsere 17 herzhaften Lieblings-Rezepte für Pfannkuchen, Pancakes und Crêpes.

Spinat-Crêpes mit Avocado und Lachs

Schon zu Beginn wird's richtig bunt. In den grünen Spinat-Crêpes mit Avocado, Lachs, Salat und Frischkäse steckt viel Geschmack und dazu noch eine geballte Ladung gesunder Nährstoffe. [Zum Rezept](#)



[Spinat-Crêpes mit Avocado und Lachs](#)

Herzhafte Pfannkuchen aus dem Aostatal - Crespelle alla Valdostana

Diese herzhaften Pfannkuchen aus Norditalien werden mit leckerem Fontinakäse und Schinken gefüllt und auf einer [Béchamelsauce](#) im Ofen gebacken. Genau das Richtige nach einem erlebnisreichen Tag auf der Piste. [Zum Rezept](#)



[Pfannkuchen aus dem Aostatal - Crespelle alla Valdostana](#)

Okonomiyaki – Japanische herzhafte Pfannkuchen

Es geht auch salzig! 17 herzhafte Pfannkuchen-Rezepte

mit Bonito und Seetang

Kleine Pfannkuchen-Kunde auf Japanisch: *Okonimi* bedeutet „Belieben“ und *yaki* „gebraten“. Die traditionell japanischen Pfannkuchen bestehen aus einem Grundteig, der nach Belieben belegt werden kann - zum Beispiel wie hier mit Bonito und Seetang. [Zum Rezept](#)



[Okonomiyaki – Japanischer Pfannkuchen mit Bonito und Seetang](#)

Gefüllte Pfannkuchen mit Salami und Käse

Nach einem kurzen Ausflug nach Japan und in den Rest der Welt kommen jetzt sofort wieder Heimatgefühle auf. Herzhafte Pfannkuchen gefüllt mit Salami, Käse und einer Portion Schmand gehören definitiv in die Kategorie Comfort Food. [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Pfannkuchen mit Salami und Käse](#)

Frühstücksburger mit Avocado und Speck

Morgens schon Burger? Wem wird sich denn da der Magen umdrehen? Nein, es gibt keinen klassischen Burger mit doppelt Cheese und dreifach Beef, sondern einen Frühstücksburger. [Avocado](#), [Spiegelei](#) und Speck zwischen zwei Pancakes. Doppeldecker deluxe! [Zum Rezept](#)



[Pancake hoch zwei! Frühstücksburger mit Avocado und Schinken](#)

Low-Carb-Pancakes mit Zucchini

Zucchini ist immer eine gute Idee - sogar als Pancake. Vor allem als Pancake! Zusammen mit etwas Ei, Käse, Zwiebeln und Gewürzen landen in kürzester Zeit knusprige und herzhafte Pfannkuchen aus Gemüse auf deinem Teller. [Zum Rezept](#)



[Low-Carb-Pancakes mit Zucchini](#)

Es geht auch salzig! 17 herzhafte Pfannkuchen-Rezepte

Pfannkuchen vom Blech - mit Zucchini-Fet- -Füllung

Ja, auch ein Pfannkuchen kann auf dem Blech gebacken werden. Einfach Pfannkuchenteig zubereiten, auf das Blech streichen und mit Zucchini, getrockneten Tomaten und Feta belegen. Also ein Blechkuchen aus Pfannkuchenteig? Sozusagen - nur besser! [Zum Rezept](#)



[Ofenpfannkuchen mit Zucchini und Feta](#)

Speck-Pfannkuchen mit Apfelspalten

Egal ob an einem verregneten Sonntagmorgen oder an einem grauen Winterabend - die buttrigen Pfannkuchen mit Speck, Apfelspalten und Thymian wärmen dich von innen. Gemütlich eingemummelt auf dem Sofa schmecken sie übrigens besonders gut. [Zum Rezept](#)



[Speck-Pfannkuchen mit Apfelspalten](#)

Egg Hoppers

Du kannst dich nicht zwischen Pfannkuchen und Spiegelei

entscheiden? Dann mach doch einfach beides! Die Egg Hoppers aus Kokosmilch, Reismehl und Eiern stammen ursprünglich aus Sri Lanka. [Zum Rezept](#)



[Egg Hoppers](#)

Buchweizen-Pfannkuchen mit Avocadopesto

So lecker, total clean und auch noch gesund! Bei den Buchweizen-Pfannkuchen mit selbstgemachtem Avocadopesto und frischem Räucherlachs kannst du ohne schlechtes Gewissen zugreifen. [Zum Rezept](#)



[Buchweizen-Pfannkuchen mit Avocadopesto](#)

Pfannkuchensuppe

In Österreich als Frittatensuppe bekannt, darf die Pfannkuchensuppe in keinem Wirtshaus fehlen. Die Eierkuchenstreifen verleihen der schlichten Brühe, die dich an trüben Tagen von Innen wärmt, das gewisse Etwas. Gutes kann ja so einfach sein. [Zum Rezept](#)

Es geht auch salzig! 17 herzhafte Pfannkuchen-Rezepte



Pfannkuchensuppe

Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung

Deftig und gleichzeitig frisch: Limette und Avocado verleihen der würzigen Füllung eine gewisse Leichtigkeit und zaubern dir auch an trüben Tagen eine Prise Sommer auf den Teller. [Zum Rezept](#)



Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung

Überbackener Spargel im Schinken-Pfannkuchen-Mantel

Zarter Spargel, würziger Kochschinken und luftige Pfannkuchen sind eingerollt gleich doppelt so lecker. Wenn sie dann auch noch von einer cremigen Hollandaise umgeben werden - dreimal so gut. Was folgt ist ein kurzer Zwischenstopp im Backofen. Und dann ab auf die Teller damit. [Zum Rezept](#)



Überbackener Spargel im Schinken-Pfannkuchen-Mantel

Mini-Pfannkuchen mit Räucherlachs

Mit diesem köstlichen Snack schenkst du deinen Gästen mit einem Bissen Glückseligkeit. Die Pfannkuchen lassen sich prima vorbereiten und werden mit einer würzigen Frischkäsecreme bestrichen und mit Räucherlachs belegt. [Zum Rezept](#)



Mini-Pfannkuchen mit Räucherlachs

Gemüsepfannkuchen mit pochiertem Ei Sous Vide

Was gibt es Besseres als fluffige Gemüsepfannkuchen? Fluffige Gemüsepfannkuchen mit pochiertem Ei! Der Moment, wenn das Eigelb langsam über die Pfannkuchen fließt - einfach herrlich. [Zum Rezept](#)

Es geht auch salzig! 17 herzhafte Pfannkuchen-Rezepte



Gemüsepfannkuchen mit pochiertem Ei Sous Vide



Pancake Pizza

Gebratene Kartoffelpüree-Pancakes

Die neue Resteküche sieht alles andere als muffig und langweilig aus. Mit dem Kartoffelpüree von gestern kannst du heute goldbraune, knusprige Pancakes zaubern. [Zum Rezept](#)



Gebratene Kartoffelpüree-Pancakes

Pancake Pizza

Feierabend, Lust auf Pizza und wenig Zeit? Dann schnapp dir deine Pfanne und los geht's! Deine hausgemachte Pancake Pizza steht schon nach 25 Minuten auf dem Tisch. [Zum Rezept](#)