

## Gefüllte Pfannkuchen mit Salami und Käse

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Portion

1 Ei  
140 ml Milch  
4 Esslöffel Mehl  
1 Prise(n) Salz  
2 Esslöffel Schmand  
6 Salamischeiben mit Pfefferrand  
2 mittelalte Goudascheiben  
1 Esslöffel getrockneter Thymian  
Butter zum Anbraten  
1/4 Bund Petersilie

Manchmal hat man so Tage, da kommt man abends nach Hause und alles ist irgendwie schief gelaufen. Meine Seele kann dann nur noch gutes Essen trösten, das mir über den Kopf streichelt und flüstert: Das wird schon wieder.

Für blöden Toast bin ich mir dann zu gut. Für kompliziertes Ein-bisschen-hiervon-ein-bisschen-davon reicht mein Geduldsfaden nicht. Und dann brennt auch noch der Milchreis an? Nein, danke! Ich brauche ein Essen, das mich versteht - und Pfannkuchen verstehen mich immer.

In diesem Rezept macht Schmand die Füllung geschmeidig, Salami mit Pfefferrand bringt richtig Pfiff und mittelalter Gouda ist in meinen Augen einfach die Käsegeheimwaffe für alles. Und schon ist der Abend gerettet!

- 1 -

Ei, Milch und Salz mit dem Mixer verrühren. Mehl und Thymian zugeben und verrühren. Kurz quellen lassen.

- 2 -

Gouda in kleine Stücke schneiden und mit Salami und Schmand griffbereit auf einem Teller neben den Herd stellen.

- 3 -

In einer großen Pfanne etwas Butter erhitzen. Pfannkuchenteig in die Pfanne gießen. Nach ca. 3 Minuten wenden.

- 4 -

Pfannkuchen sofort mit Schmand bestreichen. Eine Hälfte mit Salami und Gouda belegen und zuklappen. In der Pfanne lassen, bis der Gouda leicht geschmolzen ist. Petersilie hacken, über Pfannkuchen streuen und servieren.