

Pfannkuchen herzhaft

Zutaten:

- Fertiger Grundteig
- 1 -2 Zwiebel
- Käsescheiben (z.B. Gauda, Edammer...)
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver (z.B. Rosenscharf)

Zubereitung:

1. Zwiebel würfeln
2. Käse in Streifen schneiden
3. Öl in einer Pfanne erhitzen
4. Zwiebeln in der Pfanne anbraten bis sie glasig bis leicht braun sind
5. Die Zwiebeln gleichmäßig in der Pfanne verteilen
6. Den Teig mit einer Kelle in die Pfanne geben. Von außen beginnen, da sonst die Zwiebeln alle am Rand sind
7. Den Pfannkuchen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen
8. Den Pfannkuchen wenden
9. Eine Seite braten bis sie die gewünschte Farbe erreicht hat
10. Die nicht fertige Seite kommt nach unten
11. Mit dem Pfannenwender eine Diagonale in den Pfannkuchen eindrücken
12. Eine Hälfte des Pfannkuchens mit Käsestreifen belegen
13. Die andere Hälfte darüber klappen und kurz überall andrücken mit dem Pfannenwender
14. Noch einmal wenden und dann servieren

Guten Appetit !

1



2

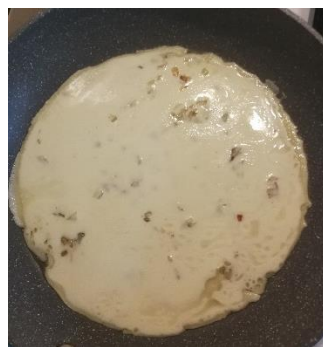
3



4/5



6



7



8/9



10/11



12



13



14

