

Gefüllter Pfannkuchen

Für 2 Personen

4 dünne Scheiben Bacon	100 g geriebenen Emmentaler	125 g Camembert
100 g Crème-fraîche	100 g Frischkäse mit Kräutern	4 Eier
100 g Weizenmehl	1 Msp. Backpulver	100 ml Sahne
1/8 l Milch	1/8 l Mineralwasser	Muskatnuss, Schnittlauch
Margarine, Pfeffer, Salz		

Zwei Eier aufschlagen und zusammen mit dem Mehl, Backpulver, der Milch und dem Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Hälfte des geriebenen Emmentalers unterrühren. Aus dem Teig zwei Pfannkuchen backen. Den Camembert in kleine Stücke schneiden und ein wenig zerdrücken. Die Crème-fraîche mit dem Frischkäse, den restlichen Eiern und der Sahne vermischen. Die Camembertstücke unterrühren und ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Im Anschluss die Käsefüllung in die Pfannkuchen geben und diese zusammengeklappt in die Auflaufform legen. Den restlichen Emmentaler darüber streuen und je zwei Scheiben Bacon darüberlegen. Im Ofen bei circa 170 Grad zehn Minuten überbacken. Auf Teller anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

Andrea Reichel am 05. Juli 2013