

# Herzhafter Schmarren mit Gurken-Salat

**Für 4 Personen**

**Für den Gurkensalat:**

1 große Salatgurke      Salz       $\frac{1}{2}$  Bund Dill

1 Zitrone      200 g Naturjoghurt       $\frac{1}{2}$  TL Honig

**Für den Schmarren:**

1 Zwiebel      100 g gekochter Schinken      100 g Bergkäse

1 Bund Schnittlauch      1 EL Butter      350 g Mehl

1 Prise Salz      Pfeffer      350 ml Milch

4 Eier      Butterschmalz

Für den Salat die Gurke schälen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, leicht salzen und etwas ziehen lassen.

Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Von der Zitrone den Saft auspressen. Joghurt mit Honig und Dill mischen.

Die Gurken etwas ausdrücken, damit sie überschüssige Flüssigkeit verlieren und unter den Dilljoghurt mischen, mit Zitronensaft abschmecken.

Für den Schmarren Zwiebel schälen, fein schneiden. Schinken fein würfeln und Käse fein reiben. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Dann Schnittlauch und Schinken untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen.

Für den Teig Mehl, Salz, Pfeffer, Milch und Eier in eine Rührschüssel geben und kurz vermengen. Sollten dabei kleine Mehleinschlüsse entstehen, ist das kein Problem.

Eine Pfanne erhitzen, etwas Butterschmalz darin schmelzen. Die Hälfte der Masse eingießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 2 Minuten stocken lassen.

Den Schmarren dann wenden und fertig backen.

Mit zwei Holzlöffeln oder Pfannenwendern den Schmarrenteig in der Pfanne grob zerzupfen.

Die Hälfte der Schinken-Zwiebel-Mischung über die Schmarrenstücke in der Pfanne streuen. Alles in eine Auflaufform oder Schüssel geben, die Hälfte vom Käse überstreuen und im Backofen warm halten.

Den restlichen Teig genauso ausbacken, zerzupfen und restliche Zutaten untermischen.

Warm gehaltenen Schmarren aus dem Ofen nehmen, mit dem frischen Schmarren aus der Pfanne mischen und anrichten. Dazu den Gurkensalat servieren.

Sybille Schönberger am 20. April 2020