



## Benötigte Zutaten

100 g	Premium Bergtilsiter
1 Bund	Schnittlauch
3	Eier (Größe M)
100 g	Mehl
etwas	Salz
25 g	<b>Premium Teebutter</b>
Topping	
einige	Champignons
100 g	<b>Premium Schlagobers</b>
	Kresse (frisch)

## Käse Pfannenkuchen mit Kräutern

Wunderbar saftig und herzhaft

### Anleitung

1. Den Käse fein schneiden. Den Schnittlauch fein hacken.
2. Eier und Mehl verrühren.
3. Den fein gehackten Schnittlauch sowie den Käse unterheben.
4. Mit Salz abschmecken.
5. Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Eine ofenfeste Pfanne für rund 10 Minuten im Ofen erhitzen.
6. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, die Butter darin schmelzen.
7. Die Masse eingießen und im vorgeheizten Ofen bei 180° Grad Heißluft für rund 20 Minuten backen.
8. In der Zwischenzeit einige Champignons anbraten.
9. Den Pfannenkuchen mit gebratenen Champignons sowie einem Klecks Sauerrahm und frischer Kresse garniert, servieren.



Ein Rezept von [cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)