

# Rezept Pfannkuchen herzhaft

Diese Pfannkuchen sind herzhaft und können mit verschiedenen Füllungen zubereitet werden.

## Zutaten:

250 ml Milch  
150 g Mehl  
1 TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer  
2 Eier  
1/2 EL Petersilie

## Zubereitung:

Die Milch zusammen mit dem Mehl verrühren, so dass keine Klümpchen entstehen.

Die Eier nach und nach unterschlagen. Den Pfannkuchen Teig anschließend mit Salz, Pfeffer würzen.

Den Teig nun mit einem Geschirrtuch abdecken und eine halbe Stunden ruhen lassen.

Zum Schluss, erst vor dem Backen, die Petersilie unter den Teig mengen.

Anschließend in einer Pfanne das Fett erhitzen und je eine Schöpfkelle des Teiges in diese Pfanne geben. Den Pfannkuchen zunächst auf einer Seite goldbraun backen, anschließend wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls goldbraun backen.

Den Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller im Backofen warm halten (bei etwa 50°C).

Mit dem übrigen Teig die restlichen Pfannkuchen auf die selbe Art backen.

Tipp: Diese Pfannkuchen können auch als Grundrezept für einen Pfannkuchen-Auflauf verwendet werden. Alternativ können auch

verschiedene Füllungen zubereitet werden, z.B. Hackfleisch-Füllung, Sahne-Pilz-Füllung etc.

[Zurück zu den Pfannkuchenrezepten](#)