



Herstellung von holländischen Pfannkuchenwickeln mit Jersey-Käse



Zutaten

- 400 gramm Mehl
- 800 ml Milch
- Eine Prise Salz
- 2 ei
- 400 gr Henri Willig Jersey Käse
- Rakete (nach Bedarf)
- Pinienkerne (auch nach Bedarf)
- 1 Käsedip Dattel-Balsamico
- Sonnenblumenöl (zum Braten)

Zubereitungsmethode herzhafte Pfannkuchen-Wraps

Dieses Rezept verwandelt den klassischen holländischen Pfannkuchen in einen leckeren Wrap, angereichert mit dem köstlichen Geschmack von jungem Jersey-Käse. Diese Pfannkuchen-Wraps sind ideal zum Brunch, zum Mittagessen oder sogar als Hauptgericht und lassen sich überraschend einfach zubereiten. Geben Sie ihnen mit Ihren Lieblingsfüllungen eine persönliche Note und genießen Sie eine köstliche, hausgemachte Mahlzeit. Geeignet für Vegetarier und ein Fest für alle, die einen guten, herzhaften Wrap lieben!

Vorbereitung

- 1: Reiben Sie im Voraus den Käse für die Pfannkuchen. (Sie können den Käse auch raspeln, wenn Sie keine Reibe haben)
- 2: Das Mehl in die Teigschüssel geben, eine Prise Salz und die Hälfte (400 ml) der Milch hinzufügen.
- 3: Mit einem Schneebesen oder einem Mixer zu einem glatten Teig verrühren.
- 4: Unter Rühren die restliche Milch (400 ml) und die 3 Eier hinzufügen.
- 5: Die Bratpfanne gut heiß werden lassen.
- 6: In der heißen Pfanne die Pinienkerne kurz rösten, bis sie hellbraun werden.
- 7: Dann einen Schuss Öl in der Pfanne erhitzen. Achte darauf, dass bei jedem Pfannkuchen etwas Öl in der Pfanne ist, damit der Teig nicht kleben bleibt.
- 8: Den Teig mit einem Löffel in die Pfanne gießen, auf dem Boden verteilen und die Pfannkuchen auf einer Seite goldbraun backen.
- 9: Den Pfannkuchen umdrehen und mit dem geriebenen Jersey-Käse bestreuen.
- 10: Braten Sie den Pfannkuchen, bis der Käse schön geschmolzen ist. Den Pfannkuchen auf einen Teller legen.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

- 11: Dann den Pfannkuchen mit etwas Rucola, den gerösteten Pinienkernen und dem Dattel-Balsamico-Dip belegen.
- 12: Den Pfannkuchen aufrollen, halbieren und mit einem Spieß feststecken.

Sind Sie bereit, Ihre eigenen herzhaften Pfannkuchen-Wraps zuzubereiten?

Probieren Sie noch heute diese einfachen und leckeren holländischen Pfannkuchen-Wraps aus und überraschen Sie sich und andere mit dieser kreativen Variante eines klassischen Gerichts. Ob kalt oder warm, als Mahlzeit oder Snack, diese Wraps mit Jersey-Käse sind immer ein Hit. Guten Appetit und genießen Sie jeden Bissen!