

# Gefüllte Pfannkuchen mit Schichtkäse, Erbsen und Zwiebelbutter



## Zutaten (für 4 Personen)

### Für den Teig:

200 g Mehl (Typ405)  
360 ml Milch  
4 Eier (M)  
120 g geriebener Emmentaler  
3 EL Schnittlauchröllchen  
Salz, Muskat (frisch gerieben)

### Für die Füllung:

400 g mehlig Kartoffeln  
300 g Erbsen, frisch oder TK  
2 EL Butter  
250 g Schichtkäse

### Außerdem:

etwas Butterschmalz  
1 Gemüsezwiebel  
200 g Butter  
2 Frühlingszwiebeln  
50 g Erbsensprossen



Zubereitungszeit  
60 Min  
30 Min Ruhezeit



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten glatt rühren, mit Salz, Muskat würzen und 30 Min. ruhen lassen. In einer großen Pfanne in etwas Butterschmalz 8 Pfannkuchen backen und abgedeckt beiseite stellen.
2. Für die Füllung Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichgaren. Die letzten 5 Min. die Erbsen mitgaren. Das Kochwasser abschütten und mit der Butter grob stampfen. Schichtkäse unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Backofen auf 140 °C vorheizen. Pfannkuchen zur Hälfte mit Füllung bestreichen, die Ränder einschlagen und dann aufrollen. Mit etwas Butter bestrichen im Ofen 10-12 Min. erwärmen.
4. Für die Zwiebelbutter Zwiebel fein würfeln und in der Butter köcheln lassen, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Pfannkuchen mit Zwiebelbutter, Erbsensprossen und den Frühlingszwiebelröllchen bestreut servieren.