



Herzhafter Kaiserschmarrn

Zutaten:

2 Eier
200g Mehl
250ml Milch
5-10 Tomaten
100g Pioppini-Pilze
1 Knoblauchzehe
Butter
2 Schalotten
100g Blattspinat
Sauerrahm
Olivenöl
100g Schinkenwürfel
Salz, Pfeffer, Rosmarin



Zubereitung:

Zuerst trennen Sie die Eier und vermischen das Eigelb mit dem Mehl und der Milch. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Anschließend schlagen Sie das Eiweiß steif und geben eine Prise Salz dazu.

Heben Sie den Teig unter den Eischaum. Schneiden Sie die Schalotten und den Knoblauch in kleine Würfel und braten Sie diese mit Öl in einer Pfanne an. Heizen Sie den Ofen vor (Umluft 180°C).

Geben Sie Rosmarin und Schinkenwürfel zu den Zwiebeln in die Pfanne und braten beides an. In der Zwischenzeit schneiden Sie die Pioppini-Pilze in Stücke und fügen diese ebenfalls der Pfanne bei. Bei Bedarf können Sie Öl und Butter nachgeben.

Waschen Sie den Spinat und braten Sie ihn ebenfalls an – bei Babyspinat können auch die Stengel verwendet werden. Geben Sie danach den Teig auf die Gemüsemischung in der Pfanne, mischen Sie alles leicht durch und wenden Sie den Pfannkuchen nach 3-4 Minuten, um ihn von beiden Seiten zu bräunen. Anschließend schneiden Sie die Tomaten in Stücke, legen diese auf den Kaiserschmarrn und geben etwas Salz dazu. Garen Sie alles für ca. 5 Minuten im Ofen.

Zerreißen Sie den Teig in der Pfanne in Stücke und braten diese erneut mit etwas Butter kurz an. Zum Anrichten geben Sie je Teller einen kleinen Löffel Sauerrahm auf den Teller und bedecken diesen mit Kaiserschmarrn. Als Garnitur können Sie weiteren Sauerrahm und auch Rosmarin benutzen.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)