

# Pikanter Ofenpfannkuchen



Zutaten: 2 Portionen

2 Eier  
50g Mehl  
100g Wasser  
1 Karotte  
2 Lauchzwiebeln  
50g Bergkäse  
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- ◆ Backofen auf 200°C vorheizen.
- ◆ Backblech mit Backpapier auslegen und in den Ofen schieben.
- ◆ Karotte schälen und raspeln.
- ◆ Lauchzwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.
- ◆ Bergkäse reiben.
- ◆ Eier mit einer Prise Salz schaumig schlagen, Wasser zufügen. Mehl untermengen und nach belieben würzen. Den Teig etwas ruhen lassen und auf das heiße Backblech gießen.
- ◆ Gemüse und Käse darauf verteilen und im Backofen ca. 20 min backen.
- ◆ Pfannkuchen mit Hilfe des Backpapiers aufrollen und in Stücke schneiden.

Dazu passe ein Kräuter-Quark-Dip und grüner Salat.

|                        |          |        |          |        |                 |
|------------------------|----------|--------|----------|--------|-----------------|
| Nährwerte pro Portion: | 266 kcal | 15g EW | 13g Fett | 21g KH | g Ballaststoffe |
|------------------------|----------|--------|----------|--------|-----------------|