

Die besten herzhaften Pfannkuchen mit Knoblauch, Käse und Kräutern

Zutaten

1 Tasse Mehl

1,5 Tasse Milch

1 Knoblauchzehe

150 g Reibekäse

2 Eier

1 TL Backpulver

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 Bund Petersilie

1 EL Öl

Butter nach Geschmack

Zubereitung

Den Käse fein reiben.

Die Kräuter waschen und klein schneiden.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Den Knoblauch pressen. Die Eier mit Salz und Zucker gründlich verrühren.

Die Milch leicht erwärmen und mit der Eiermasse verrühren. Alles ordentlich durchrühren. Das Mehl und das Backpulver dazugeben und nochmal rühren. Dann noch die Kräuter, den

Knoblauch und den Käse unterrühren.



Öl und Butter dazugeben (Menge nach Geschmack, ungefähr 20-50g) und mit einem Schneebesen durchrühren.

Den Teig in eine heiße Pfanne gießen und von beiden Seiten braten.