



Hüttenkäse

MINI-PANCAKES MIT ROHSCHINKEN CHIPS

Dauer: ca. 30 Min.
Ergibt 24 Stück

- 4 Tranchen Rohschinken
- 400 g HIRZ Hüttenkäse nature, abgetropft
- 1/2 Bund Basilikum, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 150 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Backpulver
- 2 Eier
- 3 dl Milchwasser
- wenig Butter

1 Rohschinken Tranchen auf ein Backgitter legen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen ca. 5 Min. rösten. Herausnehmen, abkühlen, nach Belieben in Stücke brechen.

2 Hüttenkäse mit allen Zutaten gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kühl stellen.

3 Mehl mit allen Zutaten bis und mit Milchwasser in einem Messbecher fein pürieren.

4 Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Teig Portionenweise mit einem Förmchen von ca. 12 cm Ø zu kleinen Pancakes backen. Herausnehmen, mit Hüttenkäse und Rohschinken anrichten.