

# Pfannkuchen mit Zwiebel-Schinken-Füllung

---

## Teig:

- 250 g Mehl
- 375 ml Milch
- 1 TL Salz, gestrichen
- 2 Eier
- Öl

## Füllung:

- 10 g Butter
- 2 Zwiebeln
- 100 g Schinken
- 1 Becher Saure Sahne / Schmand
- Salz und Pfeffer

# Zubereitung

---

Teig:

Zutaten zu einem Teig verrühren. Mit Öl die heiße Pfanne auspinseln und darin die Pfannkuchen ausbacken.

Füllung:

Butter in einem Topf erhitzen und die gewürfelte Zwiebel darin dünsten. Den

Schinken in kleine Stücke schneiden und zugeben.

Die Sahne unterrühren und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung auf je eine Hälfte der Pfannkuchen geben und zuklappen.