Apfel-Speck-Schmarrn mit Bergkäse

Zutaten (für vier Portionen)
200 g Weizenmehl
4 Eier
300 ml Milch
150 g Tiroler Speck (in Scheiben)
2 säuerliche Äpfel
150 g Bergkäse (gerieben)
Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung (20 Minuten, ohne Garzeiten)
Zunächst gesiebtes Mehl, Milch und Eigelbe und eine Prise Salz miteinander zu einem eher flüssigen Teig verrühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unterziehen.

In einer beschichteten Pfanne den Speck ein bisschen auslassen, nur wenn nötig etwas Butter dazu geben und Speck zunächst knusprig werden lassen. Dann erst gewürfelten Apfel zugeben und kurz mit anschwitzen. Dies zunächst in den Teig geben, dann ein Stück Butter in die Pfanne geben, dann den Teig. Pfannengröße so wählen, dass ein drei bis vier Finger hoher Pfannkuchen entstehen kann. Auf kleiner Stufe garen. Entweder nach kurzer Zeit vorsichtig auf die andere Seite drehen oder die Oberseite im Backofen-Grill bräunen.

Wenn der Pfannkuchen fest geworden ist, mit zwei Gabeln in der Pfanne zerrupfen und mit Bergkäse, Petersilie und frischem Pfeffer bestreuen. Den Schmarrn direkt in der Pfanne servieren.

Nährwerte pro Portion
770 kcal – 54 g Fett – 27 g Eiweiß – 48 g Kohlenhydrate