



Bärlauch-Kaiserschmarren

REZEPT

Zutaten für 2-3 Portionen:

150g Glattes Mehl
150ml Milch
75g Bergkäse
50g Bärlauch
20g Butter
3 Eier (Größe M)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Bärlauch waschen, trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden. Das Eiklar vom Eidotter trennen und mit einer Prise Salz mit dem Handmixer zu Eischnee schlagen. Die Eidotter mit Bärlauch und Milch in ein hohes Gefäß füllen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Bergkäse fein reiben und ein wenig Käse zur Garnierung beiseite stellen. Den geriebenen Käse mit dem Mehl vermengen. Die Bärlauch-Mischung zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Handmixer gut vermengen. Anschließend den Eischnee unterheben. In einer großen beschichteten Pfanne die Butter schmelzen lassen, den Teig einfüllen und 1-2 Minuten anbraten. Danach den Teig in der Pfanne im Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten lang backen. Aus dem Backrohr nehmen, den Kaiserschmarren mit zwei Kochlöffel zerreißen, auf Tellern anrichten und mit geriebenem Bergkäse bestreuen.

Tipp:

Wenn kein frischer Bärlauch mehr verfügbar ist, kann man stattdessen 1-2 EL Bärlauchpesto verwenden.