

# Brokkoli-Pfannkuchen mit Kochschinken für 4 Personen

4 Eier  
300 ml Milch  
1 Tl. Salz  
etwas Pfeffer  
1 Prise Zucker  
2 Tl. getr. Thymian  
260 g Mehl

verrühren.  
zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Abgedeckt 15 Min. ruhen lassen.

120 g Kochschinken  
400 g Brokkoli  
150g Zwiebeln  
4 El.Rapsöl

in 1 cm breite Streifen schneiden.  
putzen, die Röschen in dünne Scheiben schneiden.  
fein würfeln. Den Ofen auf 200°C vorheizen.  
in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Kochschinken kurz  
anbraten. Brokkoli und Zwiebeln zugeben, kurz mit braten, mit  
und  
würzen.

Pfeffer  
Muskat

Die Eiermasse darüber gießen und sofort in den heißen Ofen  
auf die mittlere Schiene stellen. 12 - 15 Min. backen.