

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.