

Amrumer Friesenwaffeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Pfannkuchen
Schinken
Käse

70 g Mehl
1/10 l Milch
1 Ei
1 pn Salz
1/2 tb Butter; flüssig
50 g Schinken
2 tb Petersilie; feingehackt
50 g Parmesan; gerieben
Olivenöl; zum Anbraten

* Quelle

- Videotext
- Südwest-Text
- "Kochkunst mit Vincent
- Klink"
- Sendung vom 02.12.1998

* Erfasst von

- Frank Dinger
- 01.12.1998

Schinken in kleine Würfel schneiden. Mehl, Milch und Ei zu einem glatten Teig verrühren. Salz, flüssige Butter, Schinkenwürfel und Petersilie daruntermischen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Teig in kleinen Portionen in die Pfanne geben. Die Küchle auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.