

HERZHAFTE PFANNKUCHENROLLE

(für etwa 20 Rollen-Stücke)

Zutaten

- 5 Eier
- 100ml Milch
- 100ml Mineralwasser
- 100g Mehl
- Salz und Pfeffer
- 40g Rucola
- 30g getrocknete Tomaten
- 200g Frischkäse
- 80g dünner Kochschinken



Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Öl bepinseln. Eier, Milch, Mineralwasser und Mehl zu einem glatten Teig verrühren und mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Rucola waschen und die Hälfte des Rucolas auf dem Backblech verteilen. Den Teig drüber gießen und den Rucola eventuell noch mal ordnen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft) etwa 15 Minuten backen. Der Pfannkuchen plustert sich dabei ein wenig über die Seiten auf, sackt nach dem Öffnen der Backofentür aber wieder zurück. Den Pfannkuchen abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die getrockneten Tomaten klein schneiden und mit dem Frischkäse vermengen. Sollte er zu fest sein, noch einen Schuss Milch hinzugeben, er sollte aber trotzdem fest und streichfähig bleiben. Den Tomaten-Frischkäse auf dem Pfannkuchen verteilen, mit dem Schinken und dem Rucola belegen und von der langen Seite her fest aufrollen.

Entweder direkt in kleine Rollen schneiden oder eingewickelt über Nacht in den Kühlschrank legen und erst am nächsten Tag anschneiden.