



Kaiserschmarren mit Gemüse & Schinken



Zutaten

Menge	
4	Eier
1 TL	Backpulver
330 ml	Milch
1 TL	Currypulver
4	Frühlingszwiebeln
	Salz
250 g	Mehl
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	Öl
1 EL	Margarine
125 g	Schinkenwürfel
	Chiliflocken
2	kleine Karotten

Tipp

Zu dem herzhaften Kaiserschmarren passt sehr gut Kräuterquark oder Tzatziki.

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 2300 kJ, 553 kcal, 58,9 g Kohlenhydrate, 22,2 g Eiweiß, 26,8 g Fett, 268 mg Cholesterin, 3,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Unser selbstgemachter Kaiserschmarren beweist, dass ein leckerer Kaiserschmarren nicht unbedingt süß sein muss. Wir haben unseren Kaiserschmarren nämlich zusammen mit Frühlingszwiebeln, Möhren und Schinkenwürfeln in der Pfanne gebacken. Die Kombination ist wirklich mega lecker und auch der herzhafte Kaiserschmarren ist super schnell gemacht. Probier's unbedingt einmal selbst aus, so geht's:

Step 1:

Zuerst trennst du die Eier. Die Eigelbe mit 1 TL Salz, Pfeffer, Curry und der Milch mit dem Handrührgerät verrühren. Dann das Backpulver mit dem Mehl vermischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig für ca. 15 Minuten quellen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du dich um die restlichen Zutaten kümmern. Dazu das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und die Karotten schälen und in Streifen schneiden. Die Schinkenwürfel kannst du in 2 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne knusprig anbraten. Dann die Karotten und zwei Drittel der Frühlingszwiebeln für ca. 3 Minuten dazugeben. Nun kannst du das Eiweiß unter den Teig heben.

Step 3:

Den Teig kannst du nun auf das Angebratene geben und bei niedriger bis mittlerer Hitze backen, bis die Oberfläche fast komplett gestockt ist. Nun den Kaiserschmarren wenden und mit der Gabel in Stücke reißen. Die Margarine und die restlichen Frühlingszwiebeln und etwas Chiliflocken dazugeben und kräftig schwenken.