



# Käse-Pfannkuchen „Puszta“

 4 Portionen (8 Stück)  45 Min.

## Zubereitung

- 1.** Mehl, Eier, Salz und Milch zu einem glatten Teig verrühren. In einer beschichteten Pfanne in etwas heißem Öl aus je 1-2 EL Teig die Pfannkuchen backen.
- 2.** Die Paprikaschoten entkernen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Paprikastücke in Öl andünsten, mit der Sauce auffüllen und nach Gebrauchsanweisung garen lassen.
- 3.** Das Ratatouille leicht abkühlen lassen, den Käse würfeln und untermischen. Die Pfannkuchen mit der Mischung füllen und servieren.

**Guten Appetit!**

## Zutaten

100 g Harzbube Handkäse  
mit Edelschimmel  
150 g Mehl  
2 Eier  
1/4 Liter Milch  
eine Prise Salz  
3 rote Paprikaschoten  
Fertigsauce für Ratatouille

