

## Pikante Pfannkuchen-Roulade mit bunten Möhren



Zutaten für 4 Personen:

250 g Möhren  
4 Eier  
Salz  
400 ml Milch  
200 g Weizenmehl Type 1050  
2 EL gehackte Frühlingskräuter  
50 g geriebener Käse  
Kräuterfrischkäse  
Fett für das Blech

### Zubereitung:

Eine Fettpfanne in den Backofen schieben und den Ofen auf 225° C vorheizen.

Die Möhren dünn schälen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Salzwasser bissfest garen. Abgießen und etwas ausdampfen lassen. Die Eier mit dem Schneebesen verrühren, salzen. Das Mehl gründlich unterrühren. Kräuter und Käse untermischen. Nach und nach die Milch zugeben, sodass ein flüssiger, aber nicht zu dünner Teig entsteht.

Das heiße Blech aus dem Ofen herausnehmen und einfetten. Den Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und in ca. 12 Minuten hellbraun backen. Den Pfannkuchen noch warm mit Frischkäse bestreichen, mit den Möhrenwürfeln bestreuen, aufrollen und vorsichtig in Scheiben schneiden.

Tipp: Der Teig kann auch in einer beschichteten Pfanne mit je 1 EL Öl als normale Pfannkuchen gebacken werden. Pfannkuchen mit Käse und Möhren füllen, aufrollen und schräg aufschneiden.

Rezept: Gläserne Küche, Oelde