

Pikanter Kaiserschmarren

Ihr braucht dazu:

Für den Schmarren:

100g Mehl
130ml Milch
100ml Mineralwasser
(prickelnd)
1 Prise Salz

Für die Sauce:

5 Kirschtomaten
½ Paprika
½ Pkg. Babymozzarella
6 Scheiben Gauda
6 Scheiben Schinken
250ml Sauerrahm
Gewürze: Salz, Pfeffer, ...



Und so geht's:

Für den Schmarren - alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und etwas Butter oder Öl darin zerlassen.
Die Teigmasse langsam in die Pfanne füllen, und auf beiden Seiten goldbraun anbacken lassen.
Den fertigen Teig dann in unregelmäßige Stücke zerreißen.

Die Sauce:

Kirschtomaten und Paprika waschen und klein schneiden.
Babymozzarella, Gauda und Schinken ebenfalls klein schneiden und alles in eine Schüssel geben.
Den Sauerrahm und die Gewürze beigen, und alles gut miteinander verrühren.

Sauce und Schmarren auf einen Teller anrichten, eventuell noch mit frischen Kräutern bestreuen.