

Pfannkuchen Hawaii aus dem Thermomix



© Pfannkuchen Hawaii - Rezepte mit Herz



35 Min.



leicht



4 Portionen

Der Klassiker ohne Toastbrot zubereitet

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	200 g	mittelalter Gouda
<input type="checkbox"/>	250 g	Milch
<input type="checkbox"/>	4	Eier
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	mildes Currypulver
<input type="checkbox"/>	125 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>	1	Dose Ananasringe (340 g Abtropfgewicht)
<input type="checkbox"/>	300 g	Putenbrustaufschnitt
<input type="checkbox"/>	2	Frühlingszwiebeln
<input type="checkbox"/>		Fett für die Fettpfanne

Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C (150 °C Umluft) vorheizen. Fettpfanne des Backofens fetten. Käse würfeln, in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern, umfüllen.
2. Milch, Eier, Salz und Curry in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 4 verrühren. Mehl und Backpulver zugeben, 15 Sek./Stufe 4 unter rühren.
3. Ananasringe gut abtropfen lassen. Putenbrustaufschnitt in Streifen schneiden, Frühlingszwiebeln putzen, waschen, und in Ringe schneiden.
4. Pfannkuchenteig auf die gefettete Fettpfanne gießen und im heißen Ofen ca. 5 Min. vorbacken.
5. Pfannkuchenteig mit Putenbrust, Ananas und Frühlingszwiebel ringen belegen, Käse darüber verteilen und weitere 15-20 Min. backen.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 520 kcal - 33 g E - 22 g F - 46 g KH