

pb
die beste Küche

Käseschmarrn mit Speck

Serviert in einer rustikalen Pfanne,
dazu ein kühles Bier.

So lässt sich der Käseschmarrn, in
Ihrer Essgruppe von Möbelerlebnis
Bommersbach, genießen.



Kaiserschmarrn mit Speck

Zutaten für 4 Personen

- 6 Lauchzwiebeln
- 200 g Emmentaler (Stück)
- 8 Eier (Gr. M)
- 400 ml Milch
- 300 g Mehl
- 200 g Bacon (Frühstücksspeck)
- Salz, Pfeffer



Kaiserlicher Genuß

Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Käse reiben. Eier trennen. Eigelb, Milch, Mehl und Käse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß mit steif schlagen und unterheben.

Bacon in Streifen schneiden und in einer großen beschichteten Pfanne, ohne Fett knusprig braten. Herausnehmen und die Ei-Käse-Masse ins heiße Bratenfett geben. Bei mittlerer Hitze backen, bis der Schmarrn von unten goldbraun ist.

Mit dem Pfannenwender halbieren, viertel und weitere ca. 3 Minuten goldgelb backen. Dann mit zwei Gabeln oder Löffeln in Stücke reißen. Lauchzwiebeln zufügen und unter Wenden 2-3 Minuten mitbraten und dann den Speck unterheben.