



## Pikante Cajun-Pfannkuchen für 4

130 Gr. Maismehl  
120 Gr. Weizenmehl  
500 ml Milch  
4 Eier aus der Freilandhaltung  
2 Tl Salz  
Cajun-Gewürz nach Geschmack  
8 Scheiben Kochschinken  
(reichlich) Bergkäse und Weichkäse  
Olivenöl zum Anbraten

Aus den ersten 6 Zutaten einen dünnflüssigen Teig herstellen.  
Diesen mit Cajun-Gewürz pikant abwürzen.

In einer (beschichteten) Pfanne etwas Öl erhitzen und eine Kelle  
Teig hineingeben. 1 Scheibe Kochschinken drauf und durch-  
stocken lassen. Einmal umdrehen, mit beiden Käsesorten belegen  
und anbräunen.

So auch mit 7 weiteren Pfannkuchen verfahren und diese beim  
Backen mit Schinken und Käse belegen. Schmeckt famos und  
geht recht schnell!

Viel Spaß in der schnellen Cajun-Küche!

