

Petersilienschmarrn mit Kren Schinken

27. September 2023

Zutaten für 2 Personen:

100g Kren-Schinken

3 Eier

190g Mehl

300ml Milch

1 Bund Petersilie

1 TL Backpulver

50g geriebenen Käse

1 Frühlingszwiebel

2 EL Butterschmalz, etwas Öl

Etwas Salz

Etwas rote Rübe, gekocht

Etwas Kren, frisch

Zubereitung:

1. Die Eier trennen - das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, die Eigelbe mit Milch, Mehl, Backpulver und etwas Salz zu einer glatten Masse verrühren.
2. Die Petersilie fein hacken und mit dem geschlagenen Eiweiß unter die Dottermasse heben und gut 15 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze aufheizen.
4. Die Frühlingszwiebel und vier Blätter vom Kren-Schinken klein schneiden. Den restlichen Schinken für die Garnierung beiseitelegen.
5. Schinken und Frühlingszwiebel mit etwas Öl in einer Pfanne gut anbraten und anschließend gleich unter die Schmarrn-Masse rühren. Nun auch den Käse untermengen.
6. In einer ofenfesten Pfanne das Butterschmalz schmelzen und den Teig hineingeben. Den Schmarrn auf kleiner Flamme stocken lassen.

7. Ist der Teig fest, die Pfanne ohne Deckel ins Backrohr stellen und den Schmarrn für gut 15-17 Minuten backen, bis er flaumig und goldbraun ist.
8. Nach der Backzeit den Teig mit Holzlöffeln „zerreißen“ und in der Pfanne nochmals kurz anrösten.
9. Mit dem restlichen Schinken, der gekochten, roten Rübe und frischem Kren servieren.

