

# Herzhafter Kaiserschmarrn



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 GUTSGLÜCK Eier (M), 1 ERNTEKRUNE Zwiebel, ½ ERNTESCHATZ Lauch, 200 g KÜCHENSTOLZ Mehl, 150 g LECKERROM Gouda (gerieben), 200 ml LANDFEIN Milch, 2 EL LANDFEIN Butter, 2 EL SOMMERLAND Honig, ½ TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver, Salz und COOK! Pfeffer

50 g LECKERROM Gouda (gerieben), ½ Bund BIO SONNE Petersilie, LANDFEIN Butter zum Braten

## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst Lauch und Zwiebeln klein schneiden und in Butter und Honig leicht karamellisieren.
2. Anschließend die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
3. Die Eigelbe mit Milch, Mehl, Backpulver, geriebenem Gouda, Salz und Pfeffer zu einem homogenen Teig verrühren.
4. Außerdem das karamellierte und leicht abgekühlte Gemüse unter den Teig mengen und zum Schluss den Eischnee behutsam unterheben.
5. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und den gesamten Teig hineingeben – bei mittlerer Hitze von der Unterseite goldgelb backen.
6. Mit zwei Pfannenwendern den Kaiserschmarrn wenden und auch von der zweiten Seite goldbraun backen. Danach in mundgerechte Stücke zupfen.
7. Die 50 g Gouda und frisch gehackte Petersilie darübergeben und servieren.