

Käseschmarrn mit Allgäuzeller



Zutaten

für 4 Personen

250 g Allgäuzeller, gerieben
100 g Bauchspeck
6 Frühlingszwiebeln
8 Eier
400 ml Heumilch
300 g Mehl
1 EL Heumilch-Butterschmalz
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Eier trennen und das Eigelb zusammen mit Heumilch, Mehl und geriebenem Allgäuzeller verrühren.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Das Eiweiß steif schlagen und locker unterheben.
5. Bauchspeck in Streifen schneiden und in einer großen beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig braten.
6. Den Speck aus der Pfanne nehmen und das Butterschmalz in die heiße Pfanne geben.
7. Anschließend die Hälfte der Ei-Käse-Masse in die Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel backen, bis der Schmarrn von unten goldbraun ist.
8. Die Masse mit einem Pfannenwender vierteln, wenden und etwa 3 Minuten goldgelb backen.
9. Dann den Teig in kleinere Stücke teilen, Frühlingszwiebeln und Bauchspeck zufügen und unter Wenden kurz mitbraten.
10. Mit der zweiten Hälfte der Ei-Käse-Masse genauso verfahren oder eine zweite Pfanne bereitstellen.

TIPP: Dazu passt sehr gut ein Dip aus Bauern Brotaufstrich, Lauchzwiebeln, verschiedenen Gartenkräutern, etwas Heumilch sowie Salz und Pfeffer.

Viel Spaß beim Nachmachen!