

Herzhafte Eierkuchen mit Salami, getrockneten Tomaten und Käse



stillfreundlich

kleinkindtauglich

Zutaten für 4 Portionen herzhafte Eierkuchen:

- 1 große Tasse Mineralwasser
- 2 große Tassen Mehl
- 1 große Tassen Milch
- 4 Eier
- 2 TL Salz
- etwas Öl zum Braten
- etwa 8 Scheiben Salami
- etwa 4 getrocknete Tomaten
- geriebener Käse, wie bspw. Gouda oder Emmentaler
- beliebige Kräuter wie Dill oder Schnittlauch

Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

So machst du die herzhaften Eierkuchen selber

1. Schlage zuerst die Eier auf und rühre sie mit dem Mehl, der Milch, dem Wasser, Salz und Kräutern zu einem schaumigen Teig.
2. Schneide die Salami und die getrockneten Tomaten klein und rühre sie unter. Möchtest du andere Zutaten ergänzen oder austauschen, dann tu dies jetzt.
3. Erhitze in einer Pfanne etwas Öl.
4. Gib dann je eine Kelle Teig hinein und lass den Eierkuchen stocken.
5. Wenn dies geschehen ist, kannst du ihn gut mit einem Pfannenwender auf die andere Seite drehen und von dort ebenfalls bräunen lassen.
6. Streue auf eine Hälfte etwas Käse und klappe die andere Hälfte drauf.
7. Nimm den Eierkuchen aus der Pfanne.

8. Fahre so mit dem Braten des Teiges fort, bis er aufgebraucht ist. Die bereits fertigen Eierkuchen können zwischen zwei Tellern warmgehalten werden.

Mit einer Salatbeilage wird das Gericht zu einer ausgewogenen Mahlzeit. Außerdem passen ein Kräuterquark oder [Guacomole](#) als Dip ganz wunderbar dazu.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

