

# Pfannkuchen Rezepte

## Pfannkuchen Italienisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Pfannkuchen, Obst, Fleisch, Gemüse

---

1 kleine Melone, z. B. Charentais-  
- oder Cantaloup-Melone

1 Bund Rucola

1 Grundrezept Crêpes-Teig  
Salz, Pfeffer

2 Essl. Pesto (Fertigprodukt)

100 g Luftgetrockneter Schinken,  
- z. B. Parmaschinken

Etwa 60 g Parmesan am Stück

---

1. Die Melone vierteln, entkernen, schälen, das Fruchtfleisch in Stifte schneiden. Rucola putzen, waschen und grob hacken.

2. Crêpes-Teig nach Grundrezept zubereiten, salzen, pfeffern, das Pesto einrühren. Dünne Crêpes ausbacken und diese jeweils nach dem Wenden mit Schinken, Melone und Rucola belegen. Den Parmesan darüber hobeln. Die Crêpes in etwa 2 Minuten fertig backen und sofort servieren.