

Schinken, Käse, Eierkuchen

Zutaten:

1/2 Tasse	Schinkenwürfel
1/2 Tasse	Geriebenen Käse z.B. Cheddar
4	Eier
1/2 Tasse	Mehl
1/2 Tasse	Milch
	Salz
	Pfeffer
	Butter für die Pfanne

Zubereitung:

Den Grill auf ca. 200-220°C indirekt vorheizen.

Die Butter am besten in einer Gusspfanne oder hitzefestem Geschirr zum schmelzen bringen dann am Boden und am Rand verteilen.

Milch, Eier und das Mehl ordentlich verrühren.

Die Schinkenwürfel und den Käse unterheben und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack Würzen.

Die Mischung in die Pfanne geben und auf dem Grill mit geschlossenem Deckel ca. 20-25min. Goldbraun backen.

