



Bergkäse Schmarrn mit Radieschen-Quark

Zeit: 35 Minuten Schwierigkeit: mittel

Zutaten (für 4 Personen)

- **Zutaten für den Schmarren:**

- 4 Eier Größe M
- 150 g [ALMA Bergkäse 10 Monate gereift, gerieben](#)
- 250 g Dinkelmehl Type 630 (oder alternativ Weizenmehl Type 405)
- 350 ml Milch
- 3 EL Butterschmalz
- **zum Würzen:** Salz, Pfeffer, Muskat

- **Zutaten für den Schnittlauch-Radieschen-Quark:**

- 250 g Quark 20%
- 100 g Creme Fraiche
- 1 TL Senf
- ½ TL Ahornsirup
- etwas Zitronenabrieb
- **zum Würzen:** Salz, Pfeffer, ½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten, ½ Bund Radieschen, klein geschnitten

Zubereitung

1. Mehl mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss in die Rührschüssel geben. Milch langsam unterrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten. Eigelbe dazugeben und unterrühren. Bergkäse reiben und in den Teig rühren. Eiweiß steif schlagen und sanft unterheben.
2. Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen lassen. Den Teig in die Pfanne geben. Bei kleiner bis mittlerer Hitze 3 – 4 Minuten backen, bis der Schmarrn von unten schön braun ist. Mit dem Pfannenwender wenden, von der zweiten Seite ebenfalls goldbraun backen. Den Schmarrn mit einem Holz-Pfannenwender in grobe Stücke teilen und etwas auflockern - etwa 2 Minuten weiterbraten. Den heißen Schmarrn mit etwas geriebenen Bergkäse bestreuen und mit dem Schnittlauch-Radieschen-Quark servieren.
3. Zubereitung Schnittlauch-Radieschen Quark: Quark, Creme Fraiche mit Senf, Ahornsirup, Zitronenabrieb und Gewürzen glatt rühren. Gehackten Schnittlauch und klein geschnittene Radieschen untermengen und final abschmecken.

Alma wünscht einen guten Appetit!