



# Kräuter-Käse-Blini



2 Portionen



45 Min.

## Zutaten

- 175 ml Milch
- 75 g Mehl
- 1 Ei
- 75 g Gouda
- 1 Bd. Dill
- 1/2 Bd. Petersilie
- 10 ml Öl
- 1/2 Tl Zucker
- Prise Salz

## Zubereitung

1. Das Ei in einer Rührschüssel verquirlen. Milch Zucker und Salz dazugeben und miteinander vermengen. Nun das Mehl hinzugeben und gründlich mit einem Schneebesen verrühren. 20 Min. Ruhen lassen.
2. Dill und Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken. Gouda reiben. Beides zum Teig geben und kurz unterheben. Nun das Öl zugeben und vermengen.
3. Pfanne erhitzen und mit etwas Öl einfetten. Teig bei mittlerer Hitze portionsweise abbacken, das Rezept ergibt ca. 8 Blinis.



## Tipp

Die Blinis lassen sich auch hervorragend füllen, z.B. mit Salat, Tomaten und deinem Lieblingsdressing!

Guten  
Appetit!