



Ofenpfannkuchen mit Burrata und Tomaten

Zutaten für 2-3 Personen:

für den Pfannkuchenteig:

3 Eier

1/3 TL Salz

110 g Weizenmehl

165 ml Milch

3 EL frisch gehackte Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Salbei, oder Basilikum)

3 EL Parmesan, gerieben

Butter

für den Belag:

1 Burrata

1 kleine Hand voll Tomaten

Olivenöl

Basilikum

Der Backofen wird auf 200°C Ober/Unterhitze vorgeheizt. Man gibt auch gleich eine größere ofenfeste Pfanne mit in den Backofen.

Für den Pfannkuchenteig werden die Eier mit dem Salz schaumig geschlagen. Nach und nach das Mehl und die Milch hinzufügen. Die gehackten Kräuter gemeinsam mit dem geriebenen Parmesan in den Teig einrühren.

Die heiße Pfanne vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit etwa 1 EL Butter austreichen. Dann wird der Pfannkuchenteig in die heiße Form gegossen und etwa 20 Minuten goldbraun gebacken.

Nach dem Backen kommt der heiße Ofenpfannkuchen heraus und wird sofort mit dem Burrata, den Tomaten und Kräutern belegt.

Am besten noch warm genießen.

