



## Februar-Special: Große Pancake-Liebe

Gebackener Pffannkuchen mit Pilzen und Salat



ca. 30min



2 Personen

Für unser heutiges Pancake-Special haben wir uns vom holländischen „Dutch Baby“ inspirieren lassen, der traditionell im Ofen gebacken wird – heute in gebräunter Butter und mit herrlich geschmolzenem Cheddar – und ein wenig an einen übergroßen Yorkshirepudding erinnert. Dazu servieren wir in Ahornsirup, Sojasauce und Knoblauch angebratene Champignons und einen frischen Spinatsalat mit Tomaten. Welch ein Leckerbissen!



- 150g Weizenmehl <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 50g geriebener Cheddar <sup>7</sup>
- 250g braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 25ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 1 Päckchen Ahornsirup
- 1 Tomate
- 1 Lauchzwiebel
- 100g Babyspinat

- 3EL Butter <sup>7</sup>
- 125ml Milch <sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroße Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebesen

**Allergene**  
Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 771kcal, Fett 39.7g,  
Kohlenhydrate 73.7g, Eiweiß 30.9g



Den Backofen mit einer mittelgroßen Auflaufform auf der mittleren Schiene auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 3EL Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze in 3-5Min. bräunen, dabei gelegentlich rühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Butter in einer hitzebeständigen Schüssel beiseitestellen.

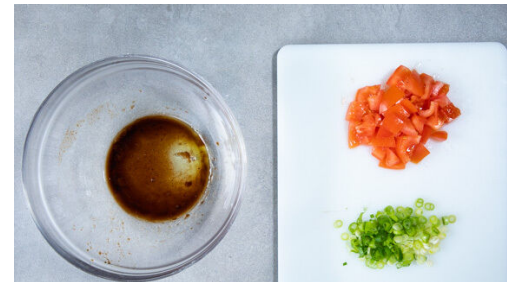


Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-5Min. braten, dabei gelegentlich rühren. Erst die **1/2 des Knoblauchs**, die **Sojasauce** und 1EL Balsamicoessig, dann den **Ahornsirup** unterrühren, bis die **Pilze** gleichmäßig von **Sauce** bedeckt sind.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**



**120g Mehl, 1/2TL Backpulver** und 1 kräftige Prise Salz mit den **Eiern** sowie 125ml Milch zu einem dickflüssigen **Teig** verrühren und die **1/2 des Käses** unterheben.



Die **Pilze** nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen. Die **Tomate** grob würfeln und die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **restlichen Knoblauch**, 1TL Olivenöl und 1/2TL Balsamicoessig zu einem **Dressing** verrühren.



A top-down view of two dishes on a grey surface. On the left is a clear glass bowl containing a fresh salad of bright green spinach leaves, sliced red tomatoes, and small pieces of orange carrots. On the right is a white rectangular ceramic baking dish with a red handle, containing a baked salmon fillet topped with sautéed mushrooms, green onions, and a drizzle of sauce.

Den **Spinat** mit den **Tomaten** und dem **Dressing** vermengen und den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pilze** und die **Lauchzwiebeln** gleichmäßig auf dem **Pfannkuchen** verteilen. Den **Pfannkuchen** mit der restlichen braunen Butter beträufeln und mit dem **Salat** servieren.