



Gebackener Pfannkuchen mit Pilzen

dazu Spinat-Tomaten-Salat



ca. 30min



3-4 Personen

Hier haben wir uns vom holländischen „Dutch Baby“ inspirieren lassen, der traditionell im Ofen gebacken wird - heute in gebräunter Butter und mit geschmolzenem Käse! Dazu servieren wir in Ahornsirup, Sojasauce und Knobli angebratene Champignons und einen frischen Spinatsalat mit Tomaten. Welch ein Leckerbissen!

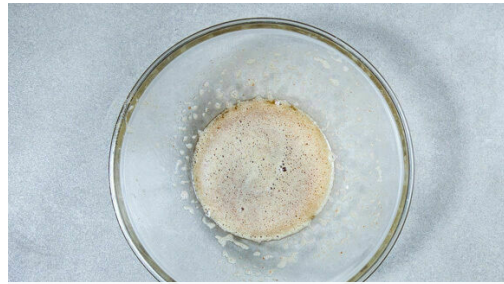
- 300g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Bio-Eier ³
- 150g geriebener Cheddar ⁷
- 500g braune Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 Päckchen Ahornsirup
- 2 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 200g Babyspinat

- 6EL Butter ⁷
- 250ml Milch ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

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

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

Energie 763kcal, Fett 39.7g,
Kohlenhydrate 72.7g, Eiweiß 30.3g



Den Backofen mit einer großen Auflaufform auf der mittleren Schiene auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. **Tipp:** Ggf. zwei mittelgroße Auflaufformen verwenden. 6EL Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze in 3-5Min. bräunen, dabei gelegentlich rühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Butter in einer hitzebeständigen Schüssel beiseitestellen.



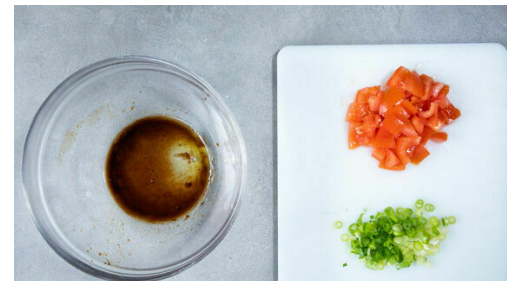
240g Mehl, 1TL Backpulver und ½TL Salz mit den **Eiern** sowie 250ml Milch zu einem dickflüssigen **Teig** verrühren und die **½ des Käses** unterheben.



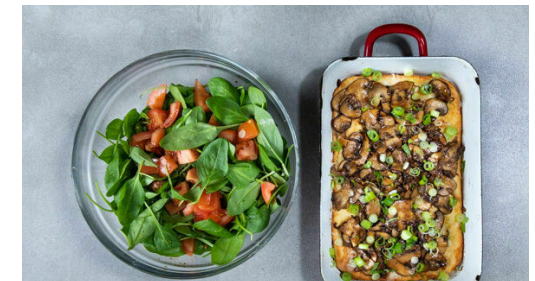
Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und die ½ der gebräunten Butter hineingießen, dabei die Form leicht schwenken, um die Butter gleichmäßig zu verteilen. **Tipp:** Am besten Ofenhandschuhe tragen. Den **Teig** in die Auflaufform gießen und im Ofen ca. 14Min. backen, dann den **restlichen Käse** auf dem **Pfannkuchen** verteilen und weitere ca. 2Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Pilze** in der großen Pfanne mit 2TL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-5Min. braten, dabei gelegentlich rühren. Erst die **½ des Knoblauchs**, die **Sojasauce** und 2EL Balsamicoessig, dann den **Ahornsirup** unterrühren, bis die **Pilze** gleichmäßig von **Sauce** bedeckt sind.



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



Den **Spinat** und die **Tomaten** mit 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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(eabd9f9ababee93effadc3b380fe65fd_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1fa16a73daf7b68de7d1700d4a6bc818_img.jpg\)](#) [!\[\]\(accca16af11bc8ee9fcc169a03c4ba6f_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**