MARLEY SPOON



Gebackener Pfannkuchen mit Pilzen

dazu Spinat-Tomaten-Salat

ca. 30min 2 Portionen

Hier haben wir uns vom US-Amerikanischen „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 Knobi angebratene Champignons und einen frischen Spinatsalat mit Tomaten. Welch ein Leckerbissen!

Was du von uns bekommst

- 150g Weizenmehl [2]
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Bio-Eier [1]
- 75g geriebener Cheddar [3]
- 250g braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 25ml Tamari-Sojasauce [4]
- 1 Pck. Ahornsirup
- 1 Tomate
- 1 Lauchzwiebel
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter [3]
- 125ml Milch [3]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [5]

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Sojabohnen** (4), **Schwefeldioxid und Sulphite** (5).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 820kcal, Fett 43.5g, Kohlenhydrate 73.9g, Eiweiß 33.9g



1. Butter bräunen

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.



2. Teig anrühren

120g Mehl, **½TL Backpulver** und 1 kräftige Prise Salz mit den **Eiern** sowie 125ml Milch zu einem dickflüssigen **Teig** verrühren und die **½ des Käses** unterheben.



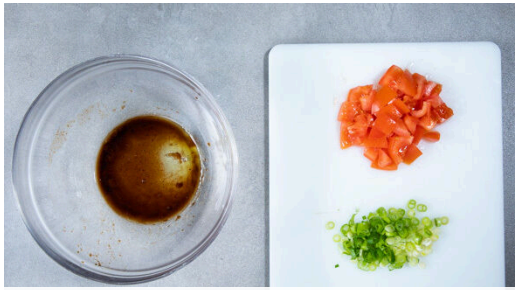
3. Pfannkuchen backen

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.



4. Pilze braten

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 **½ des Knoblauchs**, die **Sojasauce** und 1EL Balsamicoessig, dann den **Ahornsirup** unterrühren, bis die **Pilze** gleichmäßig von **Sauce** bedeckt sind.



5. Salat vorbereiten

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 ½TL Balsamicoessig zu einem **Dressing** verrühren.



6. Fertigstellen & servieren

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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**