MARLEY SPOON



Gebackener Pfannkuchen mit Pilzen

dazu Spinat-Tomaten-Salat

ca. 30min 4 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

- 300g Weizenmehl [2]
- 1 Pck. Backpulver
- 4 Bio-Eier [1]
- 150g geriebener Cheddar [3]
- 500g braune Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 25ml Tamari-Sojasauce [4]
- 2 Pck. Ahornsirup
- 2 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 200g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Butter [3]
- 250ml Milch [3]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [5]

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große 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 813kcal, Fett 43.5g, Kohlenhydrate 72.8g, Eiweiß 33.3g



1. Butter bräunen

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.



2. Teig anrühren

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



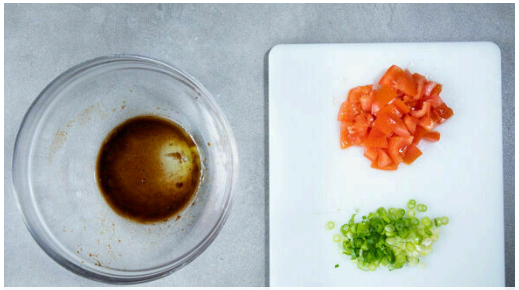
3. Pfannkuchen backen

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 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.



5. Salat vorbereiten

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.



6. Fertigstellen & servieren

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.

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**