Rezept

Pfannkuchen-Pizza mit Schinken

Ein Rezept von Pfannkuchen-Pizza mit Schinken , am 19.06.2025

Zutaten

100 g	Dinkel- oder Einkorn-Vollkornmehl
	Salz
500 ml	Milch
200 g	Mozzarella
	Pfeffer
4 Stängel	Basilikum
100 g	Dinkelmehl (Type 550) oder Einkornmehl
4	Eier (M)
250 g	Kirschtomaten
4 TL	Olivenöl
8 dünne Scheiben	Parmaschinken
2 EL	Balsamicocreme

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Beide Mehlsorten und 1/2 TL Salz in eine Schüssel geben, nach und nach Eier und Milch unterrühren. Den Teig ca. 10 Min. ruhen lassen. Inzwischen Kirschtomaten waschen und halbieren. Mozzarella trocken tupfen und würfeln.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eine beschichtete Pfanne (Ø 26 cm) erhitzen und mit 1 TL Öl ausstreichen. Ein Viertel des Teigs hineingeben und bei mittlerer Hitze 2-3 Min. braten. Pfannkuchen wenden und weitere 2 Min. braten. Die übrigen 3 Pfannkuchen genauso backen. Zwei Pfannkuchen auf das Blech legen.

3. Pfannkuchen mit der Hälfte des Mozzarellas und der Kirschtomaten belegen, pfeffern. Im heißen Ofen (Umluft 180°, Mitte) ca. 5 Min. backen. Die übrigen beiden Pfannkuchen genauso backen.

4. Inzwischen den Schinken in Stücke zupfen. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und abreiben. Pfannkuchen-Pizzas aus dem Ofen nehmen, mit der Balsamicocreme beträufeln. Mit Parmaschinken belegen und mit Basilikum bestreuen.