Rezept

Pfannkuchen mit Mozzarella überbacken

Ein Rezept von Pfannkuchen mit Mozzarella überbacken, am 12.10.2024

Zutaten

260 g	Dinkelmehl (Type 630)
3	Eier (M)
400 g	Hokkaido-Kürbis
3 EL	Öl
2 TL	getrocknete ital. Kräuter
400 g	passierte Tomaten (Tetrapak)
380 ml	Mineralwasser
	Salz
1 Stange	Lauch
200 g	Frischkäse
250 g	Mozzarella
	Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal, 22 g F, 16 g EW, 33 g KH

Zubereitung

1. Mehl, Mineralwasser, Eier und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren und ruhen lassen.

2. Inzwischen den Kürbis waschen, putzen, Fasern und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen, trocken schütteln und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen und den Kürbis mit dem Lauch darin ca. 3 Min. anbraten. Mit 100 ml Wasser ablöschen und das Gemüse zugedeckt ca. 10 Min. garen.

3. Eine große Pfanne erhitzen. Das restliche Öl (2 EL) in eine Tasse füllen und die Pfanne mit wenig Öl einstreichen. Mit einem Schöpflöffel ein Achtel des Teigs in die Pfanne geben und 1-2 Min. goldbraun backen. Den Pfannkuchen wenden und auf der anderen Seite ebenfalls in 1-2 Min. goldbraun backen. Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Weise sieben weitere Pfannkuchen backen und auf einem Teller stapeln.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen, eine große ofenfeste Form (ca. 15 × 30 cm) mit Öl einfetten. Das Kürbis-Lauch-Gemüse mit dem Frischkäse mischen, mit Salz und 1 TL Kräutern würzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.

5. Auf den Pfannkuchen im unteren Drittel jeweils ein Achtel des Kürbis-Lauch-Gemüses verteilen. Die Pfannkuchen von der Füllung her aufrollen und in die Form legen. Die passierten Tomaten darübergießen und mit Salz bestreuen. Die restlichen Kräuter (1 TL) darüberstreuen und den Mozzarella darauf verteilen. Die Pfannkuchen im Backofen (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun überbacken.