

Rezept

Pfannkuchentorte mit Käsecreme

Ein Rezept von Pfannkuchentorte mit Käsecreme, am 04.06.2023

Zutaten

100 g Mehl, Salz	2 Eier (Größe M)
2 EL geschmacksneutrales Öl	150 ml Milch
500 g Zucchini	6 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle	400 g Fleischtomaten oder andere feste Tomaten
250 g frischer cremiger Ricotta	120 g frisch geriebener Parmesan
frisch geriebene Muskatnuss	1 Bund Basilikum
Butterschmalz zum Ausbacken	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Hungrige: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, kräftig salzen. Eier, neutrales Öl und Milch nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren. Der Teig soll schön glatt und zähflüssig sein. 30 Minuten stehen lassen.
2. In der Zeit schon mal was für die Füllung tun: Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne nach und nach 4 EL Olivenöl heiß werden lassen. Die Zucchinis Scheiben darin bei mittlerer Hitze portionsweise goldbraun braten – immer nur so viele Scheiben auf einmal, wie nebeneinander Platz haben. Wieder herausnehmen und nach dem Braten salzen und pfeffern.
3. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei Stielansätze entfernen. Ricotta mit 100 g Parmesan verrühren und mit Salz (vorsichtig, weil der Parmesan schon salzig ist), Pfeffer und Muskat würzen. Die Basilikumblättchen abzupfen, nur ganz große ein- oder zweimal teilen.
4. Zurück zum Teig: Die Pfanne, in der die Zucchini gebraten wurden, wieder auf den Herd stellen und erhitzen. Etwas Butterschmalz darin zerlaufen lassen. Teig noch einmal durchrühren, 1 Schöpfkelle voll in die Pfanne gießen und die Pfanne schnell hin und her schwenken und leicht schräg halten, bis sich der Teig gleichmäßig in der ganzen Pfanne verteilt hat. In ungefähr 1 Minute fest werden lassen, dann umdrehen und noch 1/2 Minute ausbacken, herausnehmen. Nach und nach etwa 8 Pfannkuchen backen.
5. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Jetzt braucht's eine runde hitzebeständige Form. Wer keine extra Auflaufform in Größe der Pfannkuchen hat, nimmt einfach die Springform. Die Pfannkuchen auf der Arbeitsfläche auslegen und mit der Ricottacreme bestreichen. Abwechselnd mit Zucchini- und Tomatenscheiben sowie Basilikum in die Form schichten. Zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Schicht Tomaten abschließen. Übrigen Parmesan darauf streuen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und auf der mittleren Schiene im Ofen (Umluft 180 Grad) etwa 35 Minuten backen. Kurz stehen lassen, zum Servieren wie eine Torte in Stücke schneiden.