

Rezept

Schafkäse-Ofenpfannkuchen

Ein Rezept von Schafkäse-Ofenpfannkuchen, am 09.10.2024

Zutaten

3 Eier	Salz
100 g Mehl	Pfeffer
½ TL getrockneter Oregano	150 ml Milch
5 getrocknete Tomaten (in Öl)	120 g Schafkäse (Feta)
3 Stängel Basilikum	25 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2-4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Eier trennen, Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, zugedeckt im Kühlschrank kalt stellen. Mehl mit ½ TL Salz, Pfeffer und Oregano mischen, Milch und Eigelbe zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Tomaten fein würfeln und mit dem Öl unterrühren, den Teig 15 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Schafkäse fein würfeln oder grob zerbröckeln. Basilikum waschen, trocknen, Blätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und die Hälfte davon mit dem Eischnee unter den Teig heben. Butter in einer großen ofenfesten Pfanne schmelzen lassen, Pfannkuchenteig einfüllen und Schafkäse obenauf streuen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 20-25 Min. goldbraun backen. Aus der Pfanne heben, mit übrigem Basilikum bestreuen und am besten mit einem grünen Salat servieren. Reicht als Imbiss für vier, als Hauptgericht für zwei bis drei Personen.