

Rezept

Tomatenpfannkuchen

Ein Rezept von Tomatenpfannkuchen, am 10.06.2023

Zutaten

200 g Mehl	400 ml Milch
4 Eier (Größe M)	1 Prise Salz
250 g Kirschtomaten	1 EL Butter
1 TL Puderzucker	3 EL Aceto balsamico
1 EL Thymianblättchen	50 g Parmesanspäne
Fett zum Backen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Mehl und Milch verrühren, Eier und Salz unterschlagen. Tomaten waschen, in der Butter und dem Zucker kurz andünsten, mit Essig und 2-3 EL Wasser ablöschen, Thymian hineingeben, 4 Min. bei schwacher Hitze garen.
2. Backofen auf 80° einstellen. Aus dem Teig in Fett Pfannkuchen backen, warm halten. Pfannkuchen mit Tomaten und Parmesan belegen, zusammenklappen.