

Lecker



ZUBEREITUNG

Den Backofen samt ofenfester Pfanne auf 200 Grad Umluft vorheizen. Alle Zutaten außer der Butter für den Teig des Dutch Baby Pancake in einer Schüssel verquirlen. Sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, die Pfanne herausnehmen, darin die Butter schmelzen lassen und den Teig hineinfüllen. Den Dutch Baby Pancake nun 20 Minuten im Backofen goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dafür die stückigen Tomaten in einen kleinen Topf geben, den Knoblauch abziehen und im Anschluss zu den Tomaten pressen. Die Tomatensauce auf mittlerer Temperatur köcheln lassen, mit italienischen Kräutern würzen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Anschluss die Basilikumblätter grob hacken.

Sobald der Dutch Baby Pancake goldbraun gebacken ist, den Pfannkuchen aus dem Backofen nehmen und Sauce darauf geben. Die Burrata in die Mitte legen, Schinken platzieren und mit Basilikum bestreuen. Am besten noch heiß genießen!

ZUTATEN

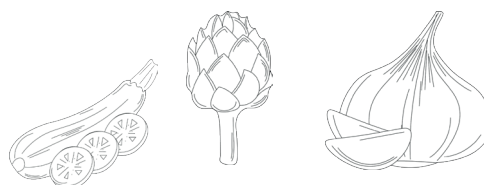
Für 2 Portionen:

Für den Teig:

100 g Mehl
120 g Milch
3 Eier
2 EL Butter
Salz

Für das Topping:

200 g stückige Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 Burrata
4 Scheiben Rohschinken
½ Bund Basilikum
1 TL italienische Kräuter
Salz
schwarzer Pfeffer



UTENSILIEN

Schüssel, ofenfeste Pfanne,
Handmixer, kleiner Topf und
Knoblauchpresse