



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Ofenpfannkuchen mit St. Mang Rubius extra cremig

 35 Minuten  4 Portionen  Einfach



Zutaten

1 St. Mang Rubius extra cremig
100 g Mehl Typ 405
4 Eier
200 ml Milch
50 g getrocknete Tomaten
50 g Speckscheiben
1 EL Butter
1 Hand voll Rucola
Salz
Pfeffer



Zubereitung

1. Der Rubius wird in Scheiben geschnitten und der Rucola gewaschen und getrocknet.
2. In einer Schüssel wird das Mehl, die Eier, Milch, Salz und Pfeffer miteinander verquirlt, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen dann für etwa 10 Minuten ruhen lassen.
3. Nun kann in einer gusseisernen Pfanne etwas Butter erhitzt und der Teig hineingegossen werden.
4. Währenddessen wird der Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze oder 180°C Umluft vorgeheizt. Anschließend werden die Rubius-Scheiben, die getrockneten Tomaten sowie die Speckscheiben auf den Teig gelegt. Die Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und den Pfannkuchen etwa 20-25 Minuten backen lassen, bis dieser goldbraun ist.
5. Zum Schluss den Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen und mit etwas Rucola bestreuen.

