

Pfannenkuchen mit Cocktailtomatenfüllung

Zutaten

Für den Pfannenkuchenteig:

400g Mehl,
8 Eier,
2Pr. Salz,
Fett zum Ausbacken,
ca. 600ml Milch

Für die Füllung:

500g Cocktailtomaten,
1EL Ghee (alternativ 2EL Butter),
2TL Puderzucker,
4EL Aceto balsamico,
100g Parmesanspäne,
2EL Thymianblättchen

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig miteinander verrühren. Achtung, Milch vorsichtig untermischen, je nach Größe der Eier oder ob sie Vollkornmehl oder Auszugsmehl verwenden variiert die Menge.

Tomaten waschen und halbieren, mit Ghee und dem Zucker kurz andünsten, mit Essig und 2-3 EL Wasser ablöschen, Thymian hineingeben, 4 Min. bei schwacher Hitze garen.

Aus dem Teig in Fett Pfannkuchen backen und mit den Tomaten und Parmesan belegen, zusammenklappen und im Ofen bei ca. 60°C warmhalten, je nachdem wieviel man backt.