

Pfannkuchen mit Tomaten & Gratin mit Tomaten

Zutaten

Pfannkuchen mit Tomaten

Für den Pfannkuchenteig:

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

Für die Füllung:

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

Gratin mit Tomaten

400g Champignon,
2EL Olivenöl,
200g gekochten Schinken,
2 Zehen Knoblauch,
10 Basilikumblätter,
8-10 Tomaten,
2-3TL süßen Senf,
1 Ei,
100g Frischkäse,
Salz und Pfeffer

Pfannkuchen mit Tomaten

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 bäckt.

Gratin mit Tomaten

Pilze in dünne Scheiben schneiden, Schinken würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Pilze, Schinken andünsten. Knoblauch mit Knoblauchpresse zum Schluss dazu geben.

Die Tomaten waschen, halbieren und Stielansätze entfernen. Mit der Schnittfläche nach oben in eine leicht gefettete Auflaufform setzen und dünn mit Senf bestreichen. Die Pilz-Schinken-Masse über den Tomaten verteilen.

Ei mit Frischkäse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die gefüllten Tomaten geben und alles im Backofen bei 180° Umluft ca. 20 Minuten garen. Danach den Parmesan darüber streuen und nochmals 10 Minuten garen, bis der Käse geschmolzen ist. Vor dem servieren, die kleingeschnittenen Basilikumblätter darauf verteilen.