

Das Rezept des Monats März stammt von Pfarrhausfrau Ulrike Shanel, Würzburg

Spinat-Tomaten-Pfannkuchen auf dem Blech

Zutaten:

200 ml Milch
100 ml Mineralwasser
230 g Mehl
½ TL Backpulver
½ TL Salz
5 Eier (mit 3 Eiern gelingt es auch)
300 g Blattspinat (aufgetaut und ausgedrückt)
200 g Cherry-Tomaten

Zubereitung:

Aus den Eiern, Milch, Mineralwasser, Mehl, Backpulver und Salz einen Pfannkuchenteig herstellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den flüssigen Teig daraufgießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Umluft vorbacken, bis der Teig stockt.

Den Blattspinat auf dem Teig verteilen und halbierte Cherry-Tomaten mit der Schnittfläche nach oben darüber legen. Weitere 10 – 15 Minuten fertig backen. Der Teig soll noch ganz hell und weich sein.

Variante:

Wer es etwas üppiger und herzhafter mag, gibt auf den Spinat ca. 150 g zerbröckelten Gorgonzola.