



Dutch Baby mit Tomaten, Feta und Rucola

Zutaten

- 3 Ei(er)
- 180 ml Milch, 3,5% Fett
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Spirelli alla mamma
- 50 g Mehl
- 2 EL Butter
- 50 g Tomaten, getrocknet in Öl
- 50 g Fetakäse
- 50 g Rucola
- etwas Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (190°C Umluft) vorheizen und eine ofenfeste Pfanne in den Ofen stellen.
2. Eier mit Salz, Milch, MAGGI Fix für Ofen-Spirelli alla mamma und Mehl mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Pfanne (vorsichtig!) aus dem Ofen nehmen und die Butter darin schmelzen lassen. Den Teig einfüllen und zurück in den Ofen stellen. Ca. 15-20 Min. backen, bis der Teig aufgegangen und hellbraun ist.
3. Tomaten in Öl abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Feta-Käse zerbröseln. Rucola waschen und trocken schleudern. Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen, mit den Zutaten belegen und sofort servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	46 g
Energie	585 kcal
Fett	32 g
Protein	28 g

🕒 32 Minuten

⊕ 2 Portionen