



Dutch Baby mit Serranoschinken und Spiegelei

Zutaten

- 5 Ei(er)
- 180 ml Milch
- 100 g Mehl
- 2 EL Butter
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1 TL Maggi Würze (125 g Flasche)
- 1 TL Aceto Balsamico
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Rucola
- 50 g Serranoschinken
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (190°C Umluft) vorheizen und eine ofenfeste Pfanne in den Ofen stellen.
2. 3 Eier mit Salz, Milch und Mehl mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Pfanne (vorsichtig!) aus dem Ofen nehmen und 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. Während der Teig backt, 2 Eier in einer Pfanne mit THOMY Reines Rapsöl zu Spiegeleiern braten.
4. Maggi Würze, Aceto Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Rucola waschen, trocken schleudern und mit dem Dressing vermengen. Den Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen und mit Serranoschinken, Rucolasalat und Spiegeleiern belegen und servieren. Die Spiegeleier nach Geschmack mit MAGGI Würze würzen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	43 g
Energie	654 kcal
Fett	41 g
Protein	29 g

🕒 35 Minuten

⊕ 2 Portionen