

Ofenpfannkuchen mit Gemüse und Feta-Käse

Zutaten für ca. 5 Portionen:

400g Schmand
200g Feta
125g Mehl
1TL Backpulver
5 Eier
125 ml Milch
75 ml Sprudelwasser
2 große Möhren
1 rote Paprikaschote
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
1 EL Öl
1 TL Backpulver
Salz
Pfeffer
Backpapier

Zubereitung (ca. 40 Min):

Möhren und Paprika schälen, putzen und in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Feta-Käse zerbröckeln.

Backblech mit Backpapier auslegen und mit Öl bestreichen. Backblech in den Backofen schieben und auf 175 °C (Umluft) aufheizen.

125g Mehl, 1 TL Backpulver, 5 Eier, 125ml Milch, 75 ml Mineralwasser und 1 TL Salz zu einem glatten Teig verrühren. Gleichmäßig auf das heiße Blech gießen. Mit Gemüse und Feta bestreuen. Im heißen Backofen ca. 20 Min. backen.

Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit 400g Schmand verrühren und abschmecken.

Pfannkuchen samt Papier vom Blech ziehen und von der Längsseite her aufrollen. Pfannkuchen in Stücke schneiden. Mit dem Schmand servieren.