



## Ofenpfannkuchen mit Burrata

Rezept von Mario Kotaska

### Zutaten (für vier Portionen):

#### Pfannkuchen

4 Eier  
1 Prise geriebene Muskatnuss  
Salz  
1 EL geriebener Parmesan,  
1 TL Thymian, gehackt  
180 ml Milch  
150 g Mehl  
2 EL neutrales Öl

#### Balsamico-Reduktion

50 ml Honig  
200 ml dunkler Balsamico  
200 ml alkoholfreier Rotwein

#### Topping

150 g Kirschtomaten  
2 Burrata (à circa 125 g)  
80 g Rucola  
20 g Pinienkerne  
2 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
Frisches Basilikum  
Salz, Pfeffer

#### Sowie

Parmesan zum Hobeln



### **Zubereitung (circa 40 Minuten):**

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine ofenfeste Pfanne (alternativ: ofenfestes Geschirr oder eine kleine runde Auflaufform) in den Ofen stellen und miterhitzen.

Für den Pfannkuchenteig vier Eier mit Salz und geriebener Muskatnuss schaumig aufschlagen. Geriebenen Parmesan und gehackten Thymian hinzufügen. Die Milch angießen, das Mehl dazugeben und alles zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren. Den Teig etwa zehn Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Balsamico-Reduktion ansetzen. Dafür den Honig in einem Topf erhitzen und karamellisieren lassen, mit Balsamico-Essig und alkoholfreiem Wein ablöschen. Bei mittlerer Hitze zu einem Sirup einkochen.

Für den Belag die Kirschtomaten halbieren, salzen, pfeffern und mit einem Esslöffel Olivenöl, geriebenem Knoblauch und frischen Basilikum-Blättern in einer Schüssel vermengen.

Zum Backen der Pfannkuchen die vorgeheizte Pfanne vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Das Öl sofort in die heiße Pfanne geben und schwenken, damit der Boden und die Ränder gleichmäßig bedeckt sind. Eine Suppenkelle Teig in die heiße Pfanne gießen, die Pfanne sofort zurück in den Ofen schieben und für etwa acht bis zehn Minuten backen. Der Teig geht ähnlich wie bei einem Soufflee auf, sollte aber nicht zu dunkel werden.

Den fertigen Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen und direkt auf einem Teller oder in der Pfanne anrichten. Marinierte Tomaten, Burrata und etwas Rucola auf dem heißen Pfannkuchen verteilen. Pinienkerne und gehobelten Parmesan drüberstreuen. Zum Schluss mit der Balsamico-Reduktion beträufeln.

### **Nährwerte pro Portion:**

710 kcal – 42 g Fett – 24 g Eiweiß – 56 g Kohlenhydrate Dieses Gericht ist vegetarisch. Käse kann tierisches Lab enthalten