



Ofenpfannkuchen mit Speck

Ofenpfannkuchen mit Speck

Für 2 – 3 Personen

- 9 Scheiben Wildschweinspeck
- 3 Eier
- 175 ml Milch
- 125 g Mehl
- 1–1,5 TL Salz
- 1,5 EL Butter
- 1 EL Öl
- 4–5 kleine Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Burrata
- etwas Muskatnuss, gerieben
- etwas Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

So wird's gemacht

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

4–5 **Speckscheiben** kross anbraten und beiseitelegen.

Für den Teig die **Eier, Milch, Mehl, Salz** und **Muskatnuss** in einer Schüssel mit den Quirlen des Handmixers glatt rühren.

Die **Butter** mit dem **Öl** mischen und in eine ofenfeste Pfanne (26 cm ø) mit hohem Rand geben. Die restlichen **Speckscheiben** auf dem Boden der Pfanne auslegen und die Pfanne auf die mittlere Schiene im Ofen stellen, bis diese richtig heiß ist.

Währenddessen **Tomaten** klein schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen, ebenfalls klein schneiden und zusammen mit den **Tomaten** in einer Pfanne mit etwas heißem **Öl** anschmelzen.

Wenn die Pfanne im Ofen richtig heiß ist, den **Teig** vorsichtig in die Pfanne über den **Speck** gießen. Ca. 15 – 20 Minuten backen, bis der Pfannkuchen goldbraun und an den Seiten hochgestiegen ist.

Die Pfanne aus dem Ofen nehmen – Achtung heiß! Mit dem krossen **Speck**, den angeschmelzten **Tomaten** belegen, den **Burrata** daraufsetzen und mit **Schnittlauch** bestreuen. Sofort servieren, denn warm schmeckt dieser Pfannkuchen natürlich am besten.