



DUTCH BABY MIT ROHSCHINKEN

25 MIN.
AKTIV

1 STD.
GESAMT

290 KCAL
PRO PERSON

① Fett: 17 g, Kohlenhydrate: 15 g, Eiweiss: 19 g pro Person

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

Teig

70 g	Weissmehl
½ TL	Salz
¼ TL	Zucker
½ TL	Backpulver
1 ¼ dl	Milch
3	frische Eier

Backen

25 g	Butter
------	--------

Anrichten

1 EL	Pesto verde
2	hart gekochte Eier, halbiert
90 g	Rohschinken in Tranchen
15 g	Kresse

Utensilien

Für einen Brattopf (ca. 24 cm Ø)

UND SO WIRDS GEMACHT

Teig

Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in eine Schüssel geben, mischen. Milch und Eier verrühren, begeben, rühren bis der Teig glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 20 Min. ruhen lassen.

Backen

Den Brattopf in die Mitte des kalten Ofens schieben. Ofen auf 220 °C aufheizen. Die heisse Pfanne sorgfältig herausnehmen, Butter begeben, Pfanne etwas schwenken, sodass die Butter gut verteilt ist. Teig nochmals durchrühren, in die heisse Pfanne giessen. Ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens backen, bis der Dutch aufgegangen ist. Herausnehmen.

Anrichten

Pesto auf dem heissen Dutch verteilen, Eier, Rohschinken und Kresse darauf anrichten, sofort servieren.

GUT ZU WISSEN



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezepte/26204/