Bayernglück

BAYERNGLÜCK PFANNKUCHEN-TARTE

Schwierigkeitsgrad: mittel

ca. 45 Min. + 10 Min. Backzeit

Zutaten für 4 Portionen

Kaloriendichte: mittel

vegetarisch

ZUTATEN

300 g Mehl
4 Eier
½ l Haferdrink „Der Milde"
2 mittlere Zucchini
½ Bund Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 EL Öl
3 Tomaten
200 g Schafskäse, Feta-Art
1 Becher Sauerrahm
Salz, Pfeffer

aus Bayern

ZUBEREITUNG

1. Für den Pfannkuchenteig das Mehl mit etwas Salz vermengen und mit den Eiern verrühren. Dann nach und nach den Haferdrink unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Den Teig für ca. 20 Minuten quellen lassen, erst dann weiterverarbeiten.
3. In der Zwischenzeit für die Füllung Zucchini in dünne Scheiben und Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch fein hacken und alles zusammen im Öl anbraten.
4. Die Tomaten in Scheiben schneiden und beiseitestellen.
5. Den Feta zerbröseln, mit dem Sauerrahm zu einer glatten Masse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Für die Tarte nun aus dem Teig 5 – 6 Pfannkuchen ausbacken.
8. Einen Pfannkuchen auf ein gefettetes Backblech legen, mit der Sauerrahm-Creme bestreichen, Tomatenscheiben und Gemüse darauf verteilen.
9. So weiter verfahren und einen Stapel bilden, bis das Gemüse verteilt ist.
10. Auf den obersten Pfannkuchen nur Sauerrahm-Creme streichen und mit Tomatenscheiben belegen.
11. Die Tarte für 10 Minuten backen.

TIPP

Frische Kräuter wie z.B. Thymian, Quendel, Basilikum, Oregano oder Estragon in der Käse-Creme sorgen für vielfältige Geschmacksvariationen.

Der Haferdrink wurde hergestellt aus Hafer aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern"

GEPRÜFTE Qualität Bayern

FÜR MEHL UND MÜHLENERZEUGNISSE
www.gq-bayern.de

Mehr leckere Rezepte findet ihr auf www.bayernglück.com oder auf unserem Facebook- und Instagram-Account.

BAYERNGLÜCK BAYERN.GLUECK