

Gratinierte Mozzarella-Zucchini-Pfannkuchen mit Kirschtomaten

T. Grandits



Zubereitung Pfannkuchen

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Die Pfannkuchen in einer Teflonpfanne mit etwas Olivenöl dünn ausbacken.

Zutaten Pfannkuchen

30 g Butter, geschmolzen
60 g Mehl
4 Eier
1,25 dl Milch
Salz
Olivenöl zum Ausbacken

Zutaten Füllung

1 Schalotte, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
2 Zucchini, in feine Scheiben geschnitten
2 Büffelmozzarellas
1 Handvoll Basilikumblätter, geschnitten
250 g Kirschtomaten, halbiert
3 EL Olivenöl
1 Prise Fleur de Sel



Zubereitung Füllung

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Zucchini dazugeben und ca. 2 Minuten braten. Mit Fleur de Sel würzen. Zucchini auf den Pfannkuchen verteilen. Einen Mozzarella in Würfel schneiden und mit dem Basilikum auf den Pfannkuchen verteilen. Pfannkuchen einrollen und in eine ofenfeste Form legen. Den anderen Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Pfannkuchen legen. Die Kirschtomaten um die Pfannkuchen geben, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Fleur de Sel würzen. Im Ofen mit Heissluft 180 °C 15 Minuten gratinieren.

Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

15 Minuten | Heissluft 180 °C