

# Pancake Stack mit Spinat & Tomaten



## So wird's gemacht:

Zunächst die Tomatensauce kochen:

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln anschwitzen. Nach 5 Minuten Knoblauch hinzugeben. Restliche Zutaten außer Creme Fraiche hinzugeben, Platte herunterstellen, leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Zum Schluss mit Pürierstab auf gewünschte Konsistenz pürieren, Creme Fraiche unterrühren.

Tomaten vierten und mit dem Olivenöl, Knoblauchpulver und Basilikum vermengen.

Für den Spinat, diesen kurz blanchieren oder auftauen, abtropfen lassen. Olivenöl erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch anschwitzen, Spinat hinzugeben, kurz köcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen und die Masse gemeinsam mit den anderen Zutaten in ein hohes Gefäß geben und auf die gewünschte Konsistenz pürieren.

Nun die Pfannkuchen vorbereiten. Hierfür Mehl, Salz, Knoblauchpulver und Backpulver mischen. Eier luftig aufschlagen, Mehlgemisch im Wechsel mit der Milch hinzugeben und gut verrühren. Zum Schluss die geschmolzene Butter und den gehackten Basilikum unterrühren.

Etwas Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und etwa 1 Kelle Teig je Pfannkuchen in die Pfanne geben, von beiden Seiten goldbraun braten. Tipp: Erst auf höchster Stufe vorheizen, während des Bratens dann auf die mittlere Stufe herunterstellen.

Nun einen Pancake in eine passende Springform oder Ofenform legen, etwas Spinatmasse darauf verteilen und ein paar der eingelegten Tomaten ebenso verteilen, zweiten Pancake aufsetzen und das Prozedere wiederholen bis alle Pfannkuchen aufgebraucht sind. Über den letzten die Tomatensauce geben, mit Mozzarella bestreuen und 15-20 Minuten bei 180°C Umluft im Ofen goldbraun backen. Mit Kräutern servieren.

## Einkaufsliste:

### Für den Teig:

130g Mehl  
Prise Salz  
1/2 TL Backpulver  
2 Eier  
260ml Milch  
20g Butter  
Pflanzenöl zum Anbraten  
1 TL Knoblauchpulver  
Handvoll Basilikum, gehackt

### Für die Füllung

700g frischen od TK Spinat  
1 EL Olivenöl  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
200g Frischkäse  
100g Mozzarella  
Basilikum nach Belieben  
Salz und Pfeffer

### Tomatensauce:

15ml Olivenöl  
Meersalz  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2EL Tomatenmark  
400g frische  
Tomaten oder gehackte Tomaten  
Prise Zucker  
Prise Zimt  
etwas Pfeffer,  
Basilikum, Oregano, Majoran und  
Paprikapulver nach Belieben  
1EL Creme Fraiche

### Eingelegte Tomaten:

200g Tomaten  
1 EL Olivenöl  
1 TL Knoblauchpulver  
2EL gehackten Basilikum

Außerdem: 100g Mozzarella zum Überbacken