



Spinat-Pancake-Stack

Lasagne aus Pfannkuchen

Mehr Infos

- Vorbereitung | 20 Min
- Ruhen | 120 Min
- Backen | 30-35 Min
- Fertig in | 3 h

Einkaufsliste

Für den Teig

- 130 g Mehl
- 1 Msp. Salz
- 1/2 TL Backpulver
- 2 Eier
- 260 ml Milch
- 20 g Butter
- 1 TL Knoblauchpulver
- 2 EL Basilikum, gehackt
- Pflanzenöl zum Anbraten

Außerdem:

100 g Mozzarella zum Überbacken

Für die Füllung

- 700 g frischen oder TK Spinat
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Frischkäse
- 100 g Mozzarella
- 2 EL Basilikum
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Eingelegte Tomaten:

- 200 g Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL gehackten Basilikum

Für die Tomatensauce:

- 15 ml Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Tomatenmark
- 400 g frische Tomaten oder gehackte Tomaten
- 1/2 TL Zucker
- 1 Msp. Zimt
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Salz
- 1 TL geh. Basilikum
- 1 EL getr. Oregano
- 1 TL getr. Majoran
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL Creme Fraiche

So wird's gemacht

Für die Tomatensauce

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln anschwitzen. Nach fünf Minuten Knoblauch hinzugeben. Restliche Zutaten außer Creme Fraiche hinzugeben, Platte herunterstellen, leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Zum Schluss mit Pürierstab auf gewünschte Konsistenz pürieren, nochmal mit den Gewürzen, Salz und Pfeffer abschmecken und das Creme Fraiche unterrühren.

Für die eingelegten Tomaten:

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

Für die Füllung:

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 und Gewürzen in ein hohes Gefäß geben und auf die gewünschte Konsistenz pürieren.

Für die Pfannkuchen:

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 die Gewürze 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.

Zusammensetzen:

Nun einen Pfannkuchen in eine passende Springform (ca 24-26cm) oder Ofenform legen, etwas Spinatmasse darauf verteilen und ein paar der eingelegten Tomaten ebenso verteilen, einen 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.