

# Ofen Pfannkuchen

## mit Rucola & Feta

### Zutaten

#### PFANNKUCHEN:

4 Eier  
300 ml Milch  
200 g Mehl  
1 P. Fetakäse (200 g)  
1/2 Pck. Rucola (ca. 65 g)  
Salz, Pfeffer, Paprika

#### SALAT :

1/2 Pck. Rucola  
1/2 Salatgurke  
1 Handvoll grüner  
Salat  
500 g Tomaten  
1 kleine Zwiebel

#### DRESSING :

4 EL Olivenöl  
2 EL Balsamico Essig  
Salz, Pfeffer  
Salatkräuter  
1 TL süßer Senf  
1 TL scharfer Senf  
1/2 TL Honig  
etwas Wasser

### Zubereitung

Ofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen .

Den großen Ofenzauberer "James" einfetten

(alternativ ein Backblech oder eine große flache Auflaufform)

Die Eier mit der Milch und den Gewürzen verquirlen. Mehl unterrühren.

Masse etwas quellen lassen. In der Zwischenzeit den Feta zerbröseln und den Rucola hacken und alles unter die Pfannkuchenmasse mischen.

Auf dem James verteilen und auf den Rost im untersten Einschub in den Backofen stellen . Ca. 25 Min. backen .

Fertig ist der Pfannkuchen wenn die Masse komplett fest geworden und an der Oberfläche etwas gebräunt ist.

Während der Backzeit den Salat waschen und schneiden und mit dem Dressing mischen.

Den Pfannkuchen in Dreiecke schneiden und mit dem Salat anrichten .

