

Mangold-Pfannkuchen-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

4 Eier – 300 ml Milch – 200 ml Sprudelwasser – 300 g Mehl – Salz – 1 kg Mangold – 200 g geriebener Käse – Muskat – 2 Knoblauchzehen – Majoran – Liebstöckel – Bohnenkraut

Zubereitung:

- Eier, Milch, Sprudelwasser, Mehl und Salz mit dem Schneebesen gründlich verrühren, so dass ein dünnflüssiger Teig entsteht. Ruhen lassen
- Mangold waschen und in Streifen schneiden
- Öl in einem großen Topf erhitzen und den Mangold unter Rühren etwa 3 Minuten anbraten. Dann ohne weitere Flüssigkeitszugabe bei milder Hitze zugedeckt weitere 10 Minuten garen
- Mit gepresstem Knoblauch, Salz, Majoran, Liebstöckel und Bohnenkraut würzen
- Aus dem Teig dünne Pfannkuchen backen
- In eine gefettete Auflaufform abwechselnd Pfannkuchen, Mangold und geriebenen Käse schichten. Die letzte Schicht sollte ein Pfannkuchen sein
- Ein paar Butterflöckchen darauf setzen und im Ofen bei 180°C etwa 15 Minuten überbacken

Wir wünschen guten Appetit!

