

Guidohof



*Frisches
vom Biohof
direkt ins Haus*



Herzhafte Eierkuchen

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Mehl
- 375 ml Milch
- 4 Eier
- Salz & Pfeffer
- 2 Stangen Porree
- 150 g Käse, herzhaft & gerieben
- 680 g Tomaten, passiert
- Bratöl
- ½ TL Paprikapulver

Zubereitung

- Mehl, Milch mit einer Prise Salz glatt rühren. Die Eier unter die Mehl-Milch-Mischung rühren.
- In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen. Darin eine dünne Teigschicht ausbacken, bis die Ränder goldgelb sind. Wenden und die zweite Seite backen. Den kompletten Teig nach und nach so ausbacken.
- Zwischendrin Porree waschen, putzen, längs halbieren und fein schneiden, dann kurz in einer Pfanne braten.
- Porree mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit 4 EL der passierten Tomaten verrühren.
- In eine Auflaufform die restlichen Tomaten geben, mit Salz und Pfeffer gut würzen.
- Die Eierkuchen mit Porree und etwas Käse füllen, aufrollen und auf die Tomatensoße legen. Mit restlichem Käse bestreuen und etwa 10 Minuten überbacken.

Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!

Eure Guidos