KIKKOMAN

„Dutch Baby“ – Pfannkuchen mit Burrata und Prosciutto

Gesamtzeit **35 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.181 kJ / 521 kcal

Fett: **28,8 g** Eiweiß: **32 g**
Kohlenhydrate: **33,1 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für den Teig:

120 g	Mehl
200 ml	Milch
3	Eier
1 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
2 TL	Butter

Für den Brokkoli:

150 g	Bimi®-Brokkoli
2 EL	Olivenöl
1 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
1	Knoblauchzehe

To serve:

125 g	Burrata
60 g	Prosciutto crudo
30 g	Kirschtomaten
	Einige Basilikumblätter
	Frisch gemahlener Pfeffer
1 TL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

120 g Mehl - **200 ml** Milch - **3** Eier - **1 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
Den Backofen auf 200° Grad vorheizen. Zwei hitzebeständige Formen leer für 20 Minuten in den Ofen stellen.

Mehl, Milch, Eier und Kikkoman Ponzu Zitrone zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt 2

2 TL Butter
Die Formen aus dem Ofen nehmen und mit Butter bestreichen.

Schnell je eine Hälfte des Teigs in die beiden Formen gießen und wieder in den Ofen schieben.

Etwa 15 Minuten lang backen.

Schritt 3

150 g Bimi®-Brokkoli - **2 EL** Olivenöl - **1** Knoblauchzehe - **1 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
Den Bimi® Brokkoli waschen, trocknen und in kleinere Stücke schneiden.

Knoblauch hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Brokkoli dazugeben. Unter ständigem Rühren 3 Minuten anbraten.

Den Knoblauch und Kikkoman Ponzu Zitrone zufügen und noch etwas weiterbraten.

Schritt 4

125 g Burrata - **60 g** Prosciutto crudo - **30 g** Kirschtomaten - Einige Basilikumblätter - Frisch gemahlener Pfeffer - **1 TL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack

Die Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen und darauf Burrata, Brokkoli, Rohschinken und Kirschtomaten hälftig verteilen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit frischem Basilikum garnieren. Nach Geschmack mit Kikkoman Ponzu Zitrone beträufeln.