



Dutch Baby mit Tilsiter und Pilzen

Zubereitung

- Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ofenfeste Pfanne mit aufheizen.

Teig

- Alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel zu einem samtigen Teig verrühren. 15 Minuten ruhen lassen.
- Butter in die ofenfeste Pfanne geben und schmelzen. Mit einem Pinsel verteilen. Teig einfüllen und ca. 18 Minuten backen.

Pilze

- Pilze putzen mit einem Pinsel und vierteln, halbieren oder in Scheiben schneiden, je nach Pilzsorte. Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch in der Butter glasig dünsten. Pilze hinzugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hinzugeben und durchmischen. Sauerrahm hinzugeben und einmal durchschwenken.

Anrichten

- Geriebenen Käse auf das heiße Dutch Baby geben und Pilze darauf verteilen, etwas Sauerrahm darübergeben und Schnittlauch darüberstreuen.
- Tipp: Anstelle von Pilzen Speck, Schinken oder angebratenes Gemüse verwenden.

Für 2 Personen
 Ofenfeste Pfanne, ø 24 cm
 Vorbereitung: 35 Minuten
 Backen: 18 Minuten

Zutaten

Teig	
3	Eier
160 ml	Milch
100 g	Mehl
80 g	Tilsiter mild, gerieben
½ EL	glatte Petersilie, gehackt
½ EL	Schnittlauch, geschnitten
⅓ TL	Salz
	Pfeffer
1 EL	Butter
Pilze	
2 EL	Butter
250 g	gemischte Pilze
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Salz
	Pfeffer
1 EL	glatte Petersilie, gehackt
2 EL	Sauerrahm
Deko	
	Tilsiter mild, gerieben
	Sauerrahm nach Gusto
	Schnittlauch, geschnitten

