

Pfannkuchenpizza(vegetarisch)

für den Pfannkuchenteig: **250 g Mehl 550, 300 g Milch, 130 g Mineralwasser, 3 Eier, 30 g Butter, 4 g Salz**

Alle Zutaten in den Thermomix 3 Minuten, 37° C, Stufe 2 verrühren dann nochmals 8 Sek. Stufe 5 vermengen

5 Pfannkuchen in der Pfanne backen

zum Überbacken: **100 g ger. Gouda, ½ Schmand oder Crème fraiche**

für die Füllung: **2 Auberginen waschen und würfeln, 3 Paprika waschen, entkernen und würfeln, 2 rote Zwiebeln in Ringe schneiden, in etwas Öl anbraten, würzen mit Salz und Pfeffer und 2 TL Gemüsebrühe abschmecken, 1 Fetakäse zerkleinern und dazugeben 2 EL Frischkäse dazu und verrühren - erkalten lassen**

Die Pfannkuchen abwechselnd mit der Füllung in einer feuerfesten Auflaufform (z.B. die Ofenhexe) stapeln – Pfannkuchen obenauf - mit Crème fraiche oder Schmand bestreichen und mit Käse bestreuen.

Bei 180° -200° C 40 Minuten im Backofen Ober/ Unterhitze goldbraun überbacken.

für die Soße(erst fertig machen, kurz bevor die Pizza aus dem Ofen kommt): **250 g Cocktailtomaten, 6 Basilikumblätter im TM Stufe 8 - 10 Sekunden zerkleinern, 300 g Frischkäse und einen kl. Griechischen Joghurt in den TM, mit 2TL Kräutersalz, Pfeffer und Paprika würzen – Stufe 5 vermengen – dann auf 70° C erwärmen bei Stufe 2 und warmhalten**

In Tortenstücken auf einem Teller anrichten und die Soße rundherum drapieren. Dazu schmeckt ein bunter Salat und ein leckerer Weißwein. Gutes Gelingen und guten Appetit.