Herzhafte Tomaten-Pancakes mit Burrata und Spicy Oliven

Mediterrane Tomatenpancakes mit ORO di Parma Passierte Tomaten mit Basilikum

Leicht | 4 Portionen | 35 min.



Diese herzhaften Pancakes erhalten durch ORO di Parma Passierte Tomaten mit Basilikum eine aromatische Tomatennote. Zusammen mit cremiger Burrata, würzigen Oliven und frischem Rucola entsteht ein sommerliches vegetarisches Gericht mit mediterranem Charakter.

Zutaten

für die Pancakes:

2 Eier (Größe M)

200 g ORO di Parma Passierte Tomaten mit Basilikum

200 g Mehl

1½ TL Backpulver

1–2 TL Zucker

1 Prise Salz

2 EL Olivenöl

für das Topping:

1 Knoblauchzehe

Chiliflocken nach Geschmack

100 g Rucola

4 kleine Burrata

2 EL Olivenöl

1 EL Balsamico

Schritt 1: Spicy Oliven vorbereiten

Knoblauch schälen und fein hacken. Die grünen Oliven grob zerkleinern und mit dem Knoblauch vermengen. Mit Chiliflocken nach Geschmack würzen und bis zum Servieren ziehen lassen.

Schritt 2: Rucola vorbereiten

Rucola verlesen, gründlich waschen und trocken schleudern.

Schritt 3: Pancake-Teig anrühren

Eier mit den ORO di Parma Passierten Tomaten mit Basilikum glatt verrühren. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer separaten Schüssel vermischen. Die trockenen Zutaten zur Ei-Tomaten-Mischung geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt 4: Herzhafte Pancakes ausbacken

Etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Pro Pancake etwa 2 EL Teig in die Pfanne geben. Die Pancakes bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2–3 Minuten goldbraun backen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten.

Schritt 5: Anrichten

Die herzhaften Pancakes auf Tellern verteilen. Burrata daraufsetzen und leicht aufreißen. Mit den würzigen Oliven und dem Rucola garnieren. Zum Abschluss mit Olivenöl und Balsamico beträufeln und sofort servieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte