



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

PARMESAN-PFITZAUFGAB MIT KRÄUTERN



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

- 45 g geschmolzene Butter und etwas extra Butter zum Einfetten
- 240 g Mehl, gesiebt
- 1 ½ TL Salz
- 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ TL Paprika
- 650 ml Milch
- 3 Eier (Größe L)
- 60 g Parmesan, fein gerieben
- 4 Frühlingszwiebeln, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zunächst den Backofen auf 200 °C vorheizen und die Le Creuset Förmchen mit geschmolzener Butter einfetten.
2. Dann alle trockenen Zutaten in eine große Schüssel geben und vermengen. In einer separaten Schüssel Milch, Eier und Käse verquirlen. Nun die feuchten mit den trockenen Zutaten vermischen und zu einem glatten Teig verkneten und die Frühlingszwiebeln unterheben.
3. Den Teig in die Förmchen geben und in den vorgeheizten Backofen stellen. 35 Minuten lang backen, bis der Teig goldbraun, aufgegangen und durchgebacken ist. Den Backofen zwischendurch nicht öffnen, da der Teig sonst zusammenfällt. Aus dem Backofen nehmen und direkt warm z.B. mit Knoblauchbutter servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset

www.lecreuset.com