Pfannkuchen-Pizza mit Brokkoli

Für 4 Portionen

300 g Weizenmehl, 405	4 Eier	500 ml Milch
Salz, Pfeffer	4 TL Öl	1 Kopf Brokkoli
200 g Schmand	150 g Feta	3 Zweige Rosmarin
3 EL Pinienkerne		

Für den Pfannkuchenteig Mehl, Eier und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nacheinander vier Pfannkuchen in heißem Öl ausbacken. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Brokkoli putzen, waschen und in sehr kleine Röschen teilen. Für 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren. Schmand mit Salz und Pfeffer glatt rühren. Feta zerbröseln.

Pfannkuchen auf mit Backpapier belegte Backbleche verteilen und mit Schmand bestreichen. Erst Brokkoli und dann Feta darauf verteilen. Rosmarin waschen, trocken schütteln und hacken. Rosmarin auf den Pfannkuchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und nach dem Backen auf die Pfannkuchen streuen.

NN am 01. Oktober 2025