Dutch Baby mit gebratenem Blumenkohl

Zutaten für 4 Personen

1 Mozzarella	in einem Sieb gut abtropfen lassen und grob zerrupfen.
1 kleinen Blumenkohl	die Blätter entfernen und in mittelgroße Röschen teilen.
1 Bund Schnittlauch	waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
80 g. Parmesan	frisch reiben.
3 große Eier	trennen. Das Eiweiß steifschlagen und beiseite stellen. Die Eigelb mit
150 g Mehl (Typ 405)	
250 ml Vollmilch 3,5% Fett	
1 Prise Salz	
etwas Pfeffer	und der Hälfte des Parmesan gut verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Etwa 10 Minuten stehen lassen, damit das Mehl etwas aufquellen kann. Inzwischen eine ofenfeste Pfanne, am besten gusseisern, ca. 30 cm Durchmesser mit hohem Rand, in den Backofen stellen und diesen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen lassen. Von
5-8 Stiele Oregano	die Blättchen entfernen und diese kräftig unter den Teig rühren. Dann das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig unter den Teig ziehen. Wenn der Ofen vorgeheizt ist, die Pfanne herausnehmen – Vorsicht heiß! und
1 TL Butter	darin schmelzen lassen. Mit einem Pinsel die Butter gut verteilen, auch am Rand. Den Pfannkuchenteig einfüllen, gleichmäßig verteilen, zurück in den Ofen schieben und 10-12 Minuten backen. Inzwischen die Blumenkohlröschen in einer anderen Pfanne in
2 TL Butter	kräftig anbraten, so dass leichte Röstspuren entstehen. Mit
Salz und Pfeffer	würzen und warm halten. Backofen ausschalten, die Pfanne aus dem Ofen nehmen, den Blumenkohl und den zerrupften Mozzarella gleichmäßig über den Pfannkuchen verteilen. Die Pfanne zurück in den Backofen schieben und etwa 5-8 Minuten in der Resthitze stehen lassen, bis der Mozzarella schön zerlaufen ist. Herausnehmen, mit dem restlichen Parmesan und dem Schnittlauch bestreuen und in der Pfanne servieren.

Auch lecker: Mit Spargel oder Brokkoli, auch Speck oder Schinken passen sehr gut dazu