

## Buntes Salatbouquet im Riesenpfitzauf



### Zutaten:

#### Für 4 Personen:

- 5 Eier
- 300 ml Milch
- 150 g Mehl (Typ 405)
- 150 g Allgäuer Bergkäse, in Späne gehobelt
- 50 g Allgäuer Bergkäse, gerieben
- 2 EL Öl
- 500 g Salat (Kopfsalat, Frisee, Romano, etc.)
- 8 Cocktailtomaten
- 1 Frühlingszwiebel
- Etwas klein geschnittenes Gemüse (Karotte, Paprika, Gurke etc)
- Für das Dressing: Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Apfelsaft
- Nach Belieben: Frische Kräuter (Basilikum, Petersilie, Schnittlauch)



### Zubereitung

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. 300 ml Milch mit 150 g Mehl, ½ TL Salz, 2 EL Öl und 5 Eier mit dem Pürierstab mixen. Den Teig sofort in eine Pfanne gießen. Mit 50 g geriebenen Käse bestreuen, pfeffern und in den vorgeheizten Ofen stellen (auf Blech, untere Einschubhöhe). Im Ofen ca. 25-30 Minuten backen bis der Pfitzauf an den Seiten über den Pfannenrand gestiegen ist und appetitlich goldbraun ist. Die Dauer ist vom Backofen abhängig. Anschließend den Backofen auf 120°C stellen und den Pfitzauf 10 Minuten nachbacken.

In der Zwischenzeit die Salate waschen und das Gemüse putzen. Den Salat in mundgerechte Stücke zupfen. Das Gemüse und die Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden. Die Cocktailtomaten halbieren. Aus Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Apfelsaft ein Dressing mixen. Mit fein geschnittenen Kräutern verfeinern.

Den Pfitzauf aus dem Ofen holen. Mit zwei Pfannenwendern aus der Pfanne hebeln und auf ein Tablett oder Brett setzen.

Den Salat und das Gemüse in einer Schüssel mit dem Dressing mischen.

Nun den angemachten Salat in den Riesenpfitz aufsetzen und mit den Käsespänen bestreuen. Sofort servieren.