

Toad in the Hole



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Teig:

- 3 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 100 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 250 ml LANDFEIN Milch
- 1 TL COOK! Thymian
- ½ TL Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer

Einlage:

- 4 Bratwürste
- 4 Scheiben GUT BARTENHOF Bacon
- 2 große ERNTEKRONE Kartoffeln (vorgekocht oder vom Vortag)
- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 1 EL LANDFEIN Butter

ZUBEREITUNG:

1. Die Bratwürste mit Speck umwickeln und die Zwiebeln schälen.
2. Die vorgekochten Kartoffeln zusammen mit den Zwiebeln in grobe Spalten schneiden.
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen und eine Auflaufform mit Butter fetten.
4. Zunächst die Würste zusammen mit dem Gemüse in die Auflaufform verteilen und für 5 Minuten rösten.
5. Währenddessen aus Eiern, Mehl, Salz, Milch und Gewürzen einen dünnen Pfannkuchenteig anrühren.
6. Danach den Inhalt der Auflaufform kurz auf einem Teller platzieren, den Pfannkuchenteig in die heiße Form gießen und das Gemüse und die Würste darüber verteilen.
7. Jetzt noch einmal alles gemeinsam für 20–25 Minuten im Ofen backen, bis der Teig ringsherum goldbraun ist.