

Florentiner Schichtkuchen



Zutaten

125 g Weizenvollkornmehl
¼ l Milch
Salz, evtl. Muskat
4 Eier
2 EL flüssige Butter

600 g Blattspinat

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe

1 EL Öl
50 ml Sahne

Salz, Pfeffer

100 g Parmesan oder
Gouda

500 g Tomaten

50 g Sonnenblumen- oder
Pinnienkerne

Aus dem Teig 4-6 Pfannkuchen in Öl backen, eine Auflaufform ausfetten und Pfannkuchen, Spinat, Tomaten, Käse und Sonnenblumenkerne hineinschichten, mit einem Pfannkuchen abschließen.

4 EL Parmesan oder Gouda
3 EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung

verrühren und mindestens 30 Min. quellen lassen

putzen, waschen

schälen, fein würfeln

erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten,
Spinat zugeben und unter Rühren trockendünsten

abschmecken

fein raspeln

waschen, in dünne Scheiben schneiden

hacken

auf den letzten Pfannkuchen streuen, bei 200°C
etwa 20 Min. backen