

Pfitzauf mit Gemüse-Bolognese

Für 4 Personen

Für die Pfitzauf:

130 g Mehl	250 ml Milch	1 Prise Salz
2 Eier	30 g weiche Butter	Butter

Für die Sauce:

100 g Karotten	50 g Sellerie	50 g Petersilienwurzel
50 g Zwiebel	50 g Lauch	200 g Tomaten
2 EL Olivenöl	1 TL Mehl	200 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer
60 g Parmesan		

Den Backofen auf 180 Grad (170 Grad Umluft, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Für die Pfitzauf Mehl, Milch, Salz und Eier mit dem Handrührgerät oder Pürierstab gut vermengen, dann die weiche Butter gut untermixen. Die Pfitzauf-Formen gut ausbuttern, man kann auch Kaffeetassen oder Muffins-Formen verwenden. Formen zur Hälfte mit dem Teig füllen und im 180 Grad heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Die Pfitzauf, daher der Name, sollten um das Dreifache aufgegangen sein. In der Zwischenzeit Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebel und Lauch putzen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen, dann Tomaten würfeln. Zwiebel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel hinzufügen und gut durch schwenken. Lauch und Tomaten zugeben, mit Mehl bestäuben und noch einmal gut durch schwenken. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter untermischen. Parmesan fein reiben. Die gebackenen Pfitzauf bei geöffneter Ofentür noch kurz ruhen lassen, damit sie stabil werden und nicht in sich zusammensacken. Pfitzauf aus der Form stürzen und mit der Gemüsesauce anrichten. Parmesan darüber streuen und servieren.

Vincent Klink am 04. Dezember 2014