

# Crumble vom Grill



## Zutaten

---

Für die Streusel:  
50 g gemahlene Mandeln  
50 g Mehl  
50 g Butter  
25 g Zucker  
1 Prise Salz

Außerdem:  
1 Apfel  
150 g gefrorene  
Waldfrüchte  
Zimt und brauner Zucker

---

## Zubereitung

---

1. Die Zutaten für die Streusel zu einem krümeligen Teig vermengen und für mindestens 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Apfel in Spalten schneiden, in ein eines der Pfännchen aus dem Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm geben und mit etwas Zimt und braunem Zucker bestreuen.
3. Waldfrüchte in das zweite Pfännchen geben.
4. Die Streusel über den Früchten verteilen.
5. Den Crumble auf den vorgeheizten Grill stellen und 20-25 Minuten bei indirekter Hitze grillen, bis die Streusel eine schöne Farbe haben.
6. Jeder Grill arbeitet anders, deshalb immer im Blick behalten.
7. Wer möchte kann im Sahne-Quick noch einen Becher Sahne aufschlagen.



## Zutaten

---

3-4 mittelgroße festkochende  
Kartoffeln  
100 g Speckwürfel  
1 Zwiebel  
3 Eier  
100 g Gouda  
Salz, Pfeffer, Schnittlauch

---

## Zubereitung

---

1. Die Kartoffeln am besten am Vortag zu Pellkartoffeln kochen. Sie sollten bei der Zubereitung des Bauernfrühstücks abgekühlt sein.
2. Die Kartoffeln mit dem Gemüsefix in Scheiben schneiden und in der Gusseisernen Bratpfanne 30 cm in Fett anbraten.
3. Zwiebel in Ringe schneiden. Sobald die Kartoffeln etwas gebräunt sind die Zwiebeln hinzufügen
4. Nach einigen Minuten Speck hinzugeben (Zwiebeln sollten glasig sein).
5. Die Eier in einer separaten Schüssel mit Salz und Pfeffer aufschlagen und über die Kartoffeln geben und gut untermischen, bis es gestockt ist.
6. Den Käse direkt über die Pfanne reiben und unterheben. Mit Schnittlauch servieren.



# Herzhafter Dutch-Baby Pfannkuchen



## Zutaten

---

3 Eier  
160 ml Milch  
100 Gramm Mehl  
1/2 TL Salz  
1 EL Schnittlauch  
1 EL Petersilie  
2 EL Parmesan  
2 EL Butterschmalz  
4-5 Cocktailtomaten zum  
Garnieren

---

## Zubereitung

---

1. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gusseiserne Bratpfanne 25 cm in den Ofen stellen und für mindesten 15-20 Minuten mit aufheizen lassen. Die Pfanne muss richtig heiß sein.
2. Eier und Milch verquirlen, Mehl und Salz untermischen. Petersilie und Schnittlauch unterheben.
3. Butterschmalz in die heiße Pfanne geben, den Rand der Pfanne ebenfalls mit dem Silikonpinsel einfetten und den Teig hineingeben. Für 15 Minuten backen. Die Backofentür in dieser Zeit nicht öffnen.
4. In der Zwischenzeit den Parmesan reiben und die Tomaten vierteln.
5. Den Pfannkuchen aus dem Ofen holen und sofort mit dem Parmesan bestreuen und mit den Tomaten garnieren.