

# Kochen mit Klaus

## Bolognese-Pfannkuchen

### Zutaten: (Für 3 Personen)

- 160 g Mehl, 2 Eier, 100 ml Milch, 75 ml Selters, Salz, Pfeffer, Butter,
- 1 kl. Zwiebel, 2 Knobizehen, 2 Lauchzwiebeln, 250 g Champignons,
- 300 g gem. Hack, Olivenöl, 4 EL Tomatenmark, 150 ml Rotwein,
- 1 Pck. Fix für Bolognese, 1 EL Bratensaft, 2 EL Pizzagewürz,
- 1 kl. Dose Mexikan. Gemüse-Mischung, Petersilie, gehob. Parmesan

### Zubereitung:

1. Aus Mehl, Eiern, Milch, Selters u. 2 Prisen Salz einen Teig rühren u. diesen 30 Min. quellen lassen. Zwiebel u. Knobi fein hacken. Pilze vierteln, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Gemüse abgießen.



2. Hack in heißem Olivenöl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi u. Pilze mitdünsten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Tomatenmark mitbraten, Pizza-Mischung unterrühren. Rotwein u. 100 ml Wasser zugießen, Fix mit Bratensaft einrühren u. aufkochen. 15 Min. köcheln lassen. Gemüse unterheben u. erwärmen. Petersilie einrühren.



3. Aus dem Teig in heißer Butter 3 Pfannkuchen backen u. auf Teller legen. Pfannkuchen mit Hackmasse bedecken u. mit Parmesan bestreut sofort servieren.



*Tipp des Chaoten: Mit Petersilie und Sahnetupfen garnieren!*



Erstellt von Klaus am 03.01.2015