

Kochen mit Klaus

Gefüllte Pfannkuchen mit Hack

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 300 g Mehl, 4 Eier, 300 ml Milch, 50 ml Selters, Salz, Pfeffer, Butter,
- 1 rote Paprika, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 400 g gem. Hack, Olivenöl,
- Petersilie, 200 g Schmand, 200 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein hacken. Paprika waschen, putzen u. klein würfeln.



2. Aus Mehl, Eiern, Milch, Selters u. 1 Prise Salz einen Teig rühren. Daraus in heißer Butter 6 Pfannkuchen backen u. aufeinander ablegen.



3. Hack in heißem Olivenöl krümelig braten, Zwiebeln u. Knobi mitdünsten. Paprika mitbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Petersilie u. Schmand unterrühren.



4. Pfannkuchen mit Hackmasse befüllen u. einrollen, dann in eine eckige Auflaufform legen u. mit Käse bestreuen. Im vorgeh. Ofen bei 180°C Umluft ca. 20 Min. gratinieren.

Tipp des Chaoten:

Statt Paprika können auch Champignons verwendet werden!

