

Rezept

Gefüllte Pfannkuchen mit Roastbeef

Ein Rezept von Gefüllte Pfannkuchen mit Roastbeef, am 10.06.2023

Zutaten

200 g Mehl	150 ml Milch
2 Eier	Salz
1 Bund Rucola	150 g Möhren
100 g Kräuterfrischkäse	6 Scheiben Roastbeef
Salz	Pfeffer
1 EL Öl	150 g Rinder- oder Schweinehackfleisch
1/2 rote Paprikaschote	1 EL Schmand
Salz	Pfeffer
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver	Außerdem: 2-3 EL Öl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2-3 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen langsam die Milch sowie 200 ml Wasser unterrühren, bis ein dickflüssiger, glatter Teig entsteht. Eier und 1 TL Salz zugeben und gründlich unterrühren.
2. 1/2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Ein Sechstel des Teigs in die Pfanne geben und durch Schwenken am Pfannenboden verteilen. Den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze je 2-3 Min. pro Seite backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Art und Weise fünf weitere Pfannkuchen backen.
3. Für die Rucola-Möhren-Füllung den Rucola verlesen und die groben Stiele entfernen. Die Blätter waschen, trocken schleudern und grob hacken. Die Möhren putzen, schälen und grob raspeln. Drei Pfannkuchen mit dem Frischkäse bestreichen und mit je 2 Scheiben Roastbeef belegen. Anschließend Rucola und Möhren darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Pfannkuchen aufrollen.
4. Für die Hackfleischfüllung das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch darin unter gelegentlichem Wenden scharf anbraten. Inzwischen die Paprikaschote putzen, waschen und klein würfeln. Paprikawürfel zum Fleisch geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden mitbraten. Schmand unterheben und das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Die Fleischfüllung auf den restlichen drei Pfannkuchen verteilen, glatt streichen und die Pfannkuchen aufrollen. Pfannkuchen-Rollen in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und kalt genießen.