Rezept

Pfannkuchen-Cannelloni

Ein Rezept von Pfannkuchen-Cannelloni , am 10.06.2025

Zutaten

	1/2 Stange Lauch (ca. 100 g)
1	Knoblauchzehe
250 g	gemischtes Hackfleisch
1 TL	gekörnte Gemüsebrühe
	Pfeffer
100 g	geriebener Pizzakäse (aus der Tüte)
3	Frühlingszwiebeln (ca. 60 g)
1	1/2 EL Öl
300 ml	passierte Tomaten (aus der Flasche oder Dose)
	Salz
	getrockneter Oregano und Thymian
4	vorgebratene Pfannkuchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine und 2 große Esser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, längs halbieren und gründlich waschen. Die Stange quer in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Lauch, Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin unter Rühren 1-2 Min. anbraten. Das Hackfleisch zugeben und unter Rühren ebenfalls 3-4 Min. anbraten. Tomaten, gekörnte Brühe, je 3-4 Prisen Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian einrühren. Alles bei mittlerer Hitze 8-10 Min. sanft kochen lassen. Die Sauce vom Herd nehmen und 2 EL Pizzakäse unterrühren.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine rechteckige Auflaufform (ca. 22 × 28 cm) mit 1/2 EL Öl ausstreichen. Einen Pfannkuchen hineinlegen, mit einem Viertel der Hackfleischsauce füllen und locker aufrollen. Mit den anderen Pfannkuchen und der restlichen Sauce ebenso verfahren. Eventuell verbleibende Sauce auf oder neben den Pfannkuchen verteilen.

4. Die Cannelloni mit dem restlichen Pizzakäse bestreuen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 10-12 Min. überbacken, bis der Käse schmilzt.