

## Rezept

# Pfannkuchen Türkische Art

Ein Rezept von Pfannkuchen Türkische Art, am 28.06.2026

## Zutaten

|   |  |
|---|--|
| <b>1 EL</b> Olivenöl  | <b>250 g</b> Rinderhackfleisch                                 |
| <b>1</b> Knoblauchzehe                                      | Salz   |
| Pfeffer   | <b>1 große Dose</b> geschälte Tomaten (800 g)                  |
| <b>75 g</b> eintesteinte grüne Oliven                       | <b>1 Packung</b> Pfannkuchen (4-6 Stück; ca. 300 g; Kühlregal) |
| <b>4-6 EL</b> Ajvar (Glas)                                  | <b>200 g</b> Schafskäse (Feta)                                 |
| breite ofenfest Form oder 4 kleine ofenfeste Portionsformen |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch darin rundherum krümelig anbraten. Den Knoblauch schälen und dazupressen, mit Salz und Pfeffer würzen.

---

2. Die Tomaten einschließlich des Saftes aus der Dose in die Form oder die Portionsformen geben. Die Oliven untermischen, die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

---

3. Die Pfannkuchen jeweils mit 1 EL Ajvar bestreichen, etwas Hackfleisch daraufgeben. Die Pfannkuchen nach Belieben aufrollen oder zusammenklappen und auf die Tomaten legen.

---

4. Den Fetakäse zerbröckeln und über die Pfannkuchen und die Tomaten streuen. Alles im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.