

Rezept

Pfannkuchen Türkische Art

Ein Rezept von Pfannkuchen Türkische Art, am 20.04.2024

Zutaten

1 EL Olivenöl	250 g Rinderhackfleisch
1 Knoblauchzehe	Salz
Pfeffer	1 große Dose geschälte Tomaten (800 g)
75 g eintesteinte grüne Oliven	1 Packung Pfannkuchen (4-6 Stück; ca. 300 g; Kühlregal)
4-6 EL Ajvar (Glas)	200 g 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.