Rezept

Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung

Ein Rezept von Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung , am 17.05.2025

Zutaten

Für den Teig:

- **150 g** Mehl
- **100 ml** kohlensäurehaltiges Mineralwasser
- **4** Eier
- **100 ml** Milch
- Salz

Für die Füllung:

- **1 Bund** Suppengrün
- **1** Knoblauchzehe
- **3 EL** Öl
- **1 EL** Tomatenmark
- **1/4 TL** getrocknete Oregano
- Salz
- **2** Zwiebeln
- **2** rote Chilischoten
- **400 g** gemischtes Hackfleisch
- **1 Dose** stückige Tomaten (420 g)
- Pfeffer
- **1 TL** Worcester-Sauce

Außerdem:

- **50 g** Bergkäse
- Öl zum Backen und für die Form
- **20 g** Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal, 47 g F, 39 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Milch, Mineralwasser und 1 kräftigen Prise Salz glatt rühren. Die Eier einzeln unterrühren und den Teig zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung das Suppengemüse putzen, waschen und in winzige Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Chilischoten halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse darin anbraten. Chilistreifen und Hackfleisch dazugeben, Hackfleisch unter Rühren krümelig braten. Tomatenmark, stückige Tomaten und Oregano dazugeben und alles ca. 20 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken.

3. Backofen auf 200° vorheizen. Teig durchrühren. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, eine kleine Kelle Teig hineingeben und so nacheinander 8 goldbraune Pfannkuchen backen.

4. Eine eckige Auflaufform einölen. Auf jeden Pfannkuchen 1-2 EL Hackfleischsauce geben. Pfannkuchen einrollen und in die Form legen. Den Bergkäse grob reiben, auf die Pfannkuchenrollen streuen und alles mit Butterflöckchen belegen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 10 Min. überbacken.