

Pfannkuchen gefüllt mit Hackfleisch, Paprika, Käse

Für zwei Personen:

Pfannkuchen:

200 ml Milch	3 Eier	120 g Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	5 TL Sonnenblumenöl	

Hackfleisch-Paprika Füllung:

300 g Hackfleisch, gemischt	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
50 ml Sonnenblumenöl	1 rote Paprika	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Koriander, Handvoll	Petersilie, Handvoll
200 ml Dosen-Tomaten	Salz, Pfeffer	1 Chili
50 ml Sahne	100 g Champignons	4 EL Crème-fraîche
4 EL Gouda, gerieben		

Pfannkuchen:

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Milch, Eiern und Salz vermengen, anschließend salzen und klümpchenfrei verrühren. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit Öl beträufeln, mit der Schöpfkelle die Teigmasse in die heiße Panne geben, braun anbraten und wenden.

Hackfleisch-Paprika Füllung:

Die Schalotten nach eigenen Vorlieben klein schneiden.

Das Gehackte in Öl scharf anrösten, Schalotten, Knoblauch, die Gewürze, Thymian und Rosmarin dazu geben und alles mit anbraten. Paprika, Champignons und Chili mit in die Pfanne geben und mit andünsten. Die Tomaten und die Sahne hinzufügen und einkochen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Koriander und Petersilie verfeinern.

Den Pfannkuchen auf den Teller geben und eine Seite davon mit der Hackfleischmasse füllen, mit etwas Crème fraîche verfeinern und einrollen. Den Pfannkuchen mit Gouda bestreuen und für 6 Minuten in den Backofen (160 Grad) geben. Bei Unter- und Oberhitze überbacken lassen.

Beim Anrichten mit etwas Crème fraîche und Kräutern verfeinern.

Alexander Wulf am 30. Januar 2025