

Überbackene Pfannkuchen-Rollen

Für 4 Personen

300 g ja! Weizenmehl	500 ml fettarme H-Milch	3 Eier (M)
ja! Jodsalz	4 EL Markenbutter	2 kleine Zucchini
200 g Kochschinken	1 Dose gehackte Tomaten	Pfeffer
100 g gerieb. Pizza-Käse		

Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Pfannkuchenteig verrühren. Mit Salz würzen.

Butter portionsweise in einer Pfanne erhitzen.

Nacheinander 8-10 dünne Pfannkuchen aus dem Teig backen.

Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Zucchini waschen, putzen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Pfannkuchen mit Zucchinischeiben und Schinken belegen, aufrollen und in jeweils 3-4 Rollen schneiden.

Dosentomaten mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Auflaufform verteilen. Pfannkuchentröllchen in die Tomatensoße setzen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten gratinieren.

NN am 01. Oktober 2025