

Bologneser Pfannkuchen vom Blech

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine interessante Zubereitung mit Pfiff, ein wahrer Prachtkerl

Zutaten

- Für den Pfannkuchen:
 - 100 g Mehl
 - 4 ganze Eier
 - 110 ml Milch
 - 5 EL Mineralwasser mit Kohlensäure
 - 1 - 2 El Pflanzenöl
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für den Belag:
 - 500 g Rinderhack, zerbröselt
 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
 - 1 - 2 El Pflanzenöl
 - Edelsüßer Paprika
 - 500 g Tomaten ohne Blüte in dicken Scheiben
 - 120 g geriebener Gouda
 - 1 EL getrocknete ital. Kräuter
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - Etwas gehackter Schnittlauch

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, das Backblech mit rein schieben, mit erhitzen.

Schritt2

Das gehackte scharf in einer großen Stielpfanne mit Öl anbraten (Ev. 2 - 3 Durchgänge) und die Zwiebeln kurz mit anbraten. Salzen, pfeffern und Paprikapulver nach eigenem Geschmack zufügen.

Schritt3

Das Mehl mit den Eiern, 1 Prise Salz und der Milch glatt zu einem Pfannkuchenteig verrühren.

Schritt4

Das heiße Backblech aus dem Ofen nehmen, mit Pflanzenöl einstreichen, sofort den Pfannkuchenteig drauf gießen (4 Stück).

Schritt5

Für 3 - 4 min. wieder in den Backofen stellen, anziehen lassen.

Schritt6

Heraus nehmen und mit den Tomatenscheiben belegen, dann mit den italienischen Kräutern bestreuen belegen.

Schritt7

Das Gehackte verteilen und mit dem Käse bestreuen.

Schritt8

Weitere 15 min. zurück in den Backofen, weiter backen, mit Schnittlauch bestreut servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** gouda, rinderhack, vom Blech **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bologneser-pfannkuchen-vom-blech/>