

# 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/>