Eierpfannkuchen mit Bolognese und Gouda überbacken

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Der simple Eierpfannkuchen mit delikater Füllung

Zutaten

- Für die Eierpfannkuchen:
- 4 - 5 Esslöffel Weizenmehl
- 5 Eier
- Etwas Milch
- 30 g flüssige Butter
- Salz, etwas Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Für die Bolognese:
- 250 g Rinderhack
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln in Würfel geschnitten
- 200 g geputzte,geviertelte Steinchampignons
- 1 - 2 gehäufte Teelöffel Tomatenmark
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- Etwas frischen Majoran, Thymian
- 1/4 l trockener Rotwein
- Etwas Öl zum anbraten
- 4 Scheiben Gouda Käse

Zubereitungsart

Schritt1

Das Rinderhack in einem ausreichend großen "Bräter" oder Pfanne recht scharf anbraten und die gewürfelten Zwiebeln dazu geben.

Schritt2

Alles weiter braten / schmoren.

Schritt3

Tomatenmark und Knoblauch dazu geben, mit dem Rotwein und etwas Brühe ablöschen.

Schritt4

Alles ca. 20 min. schmoren, garen; recht kurz halten,; ev. mit etwas Speisestärke binden.

Schritt5

Zuletzt die geviertelten Champignons und gehackten Kräuter zufügen, pikant nachschmecken.

Schritt6

In der Zwischenzeit:

Schritt7

Aus dem Weizenmehl, den Eigelben und etwas Milch einen herkömmlichen Pfannkuchenteig rühren; salzen, leicht pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt8

Die Pfannkuchen in Butter herkömmlich herausbraten und mit der Pilz-Bolognese füllen.

Schritt9

Überklappen und in eine ausgebutterte feuerfeste Form oder Backblech setzen. Mit Gouda Käse belegen und in den auf 180° vorgeizten Backofen schieben. (5 -10 min. bei Oberhitze)

Schritt10

Käse appetitlich zerlaufen lassen, leicht bräunen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Dazu reiche ich frische, bunte Salate nach Jahreszeit und Marktangebot in einem "satten" Kräuterdressing

Rezeptart: Eierspeisen **Tags:** bolognese, eierpfannkuchen, gouda, pfannkuchen, pilze

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierpfannkuchen-mit-bolognese-und-gouda-ueberbacken/