



# Gefüllte Gehacktes - Palatschinken mit Gouda überbacken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfallsreiche Küche für jeden Tag, schmeckt der ganzen Familie

## Zutaten

- Für die Palatschinken:
- 2 ganze Eier
- ½ Liter Milch
- Ca. 4 El Mehl
- Butter zum heraus backen, Salz
- Für die Füllung:
- 600 g gemischtes Hackfleisch, gebrösel
- 1/4 l trockener Rotwein
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 Tomaten, gewürfelt
- 2 El Tomatenmark
- 1 große Karotte, fein gewürfelt
- 1 Tl Senf
- 1 - 2 Knoblauch Zehen, fein gewürfelt
- Etwas getrockneten Oregano und Thymian
- 30 g geriebenen Gouda
- Etwas Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Palatschinken Teig:

## **Schritt2**

Das Mehl mit einer Prise Salz, den Eiern und der Milch glatt rühren und in einer kleinen Stielpfanne möglichst dünne, fast farblose Crêpes heraus backen, auslegen.

## **Schritt3**

Der Ansatz / Füllung:

## **Schritt4**

Das Gehackte in 2 Durchgängen in heißem Öl scharf anbraten, die Zwiebeln, Knoblauch und die Karottenwürfel dazu geben.

## **Schritt5**

Kurz mit angehen lassen, das Tomatenmark und den Senf zufügen, verrühren.

## **Schritt6**

Mit dem Rotwein aufgießen und bei geschlossenem Deckel ca. 30 min. leise dünsten lassen.

## **Schritt7**

Ev. etwas Rotwein nachgießen, aber recht kurz, wenig flüssig halten.

## **Schritt8**

Nunmehr die Füllung auf die untere Hälfte der Crêpes verteilen. Einmal halb einschlagen und noch einmal vierteln. Dicht an dicht in eine gebutterte Auflaufform setzen, mit dem geriebenen Gouda gleichmäßig bestreuen.

## **Schritt9**

Ca. 5 min. bei 180 ° C in die obere Schiene des Backofens setzen, appetitlich überbacken.

## **Schritt10**

Dazu schmeckt ein frischer, herzhaft angemachte Salat.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** schmeckt der ganzen familie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-gehacktes-palatschinken-mit-gouda-ueberbacken/>