

# Gefüllte Pfannkuchen mit italienischer Füllung

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

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

Abwechslungsreiche, schnelle Alltagsküche die der ganzen Familie schmeckt

## Zutaten

- Für den Teig:
- 200 g gesiebtes Mehl
- 3 ganze Eier
- 300 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Sonnenblumenöl zum Ausbacken
- Für die Füllung:
- 300 g Rinder - oder gemischtes Gehacktes
- ½ fein geschnittene Knoblauchzehe
- ½ kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Tl Tomatenmark
- 3 Stangen junger Frühlingslauch in Ringen
- 200 g frische Champignons in Scheiben geschnitten
- 3 Tomaten in groben Würfeln (Tomate concassée)
- 8 - 10 Basilikumblätter in groben Streifen
- Etwas frischen, gehackten Thymian
- 2 - 3 El geriebener Peccorino oder Parmesan
- 2 El Olivenöl oder Sonnenblumenöl
- 1 El Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pfannkuchen:

## **Schritt2**

Zu dem gesiebten Mehl eine Prise Salz und die Eier geben, mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren.

## **Schritt3**

Einzel, Portionsweise 4 Pfannkuchen, in heißem Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze, nach einander ausbacken, appetitlich Farbe nehmen lassen.

## **Schritt4**

Die Füllung:

## **Schritt5**

In einer großen Stielpfanne mit heißem Öl, zunächst das zerkrümelte Gehackte in 2 Durchgängen anbraten, Farbe nehmen lassen.

## **Schritt6**

Wieder zusammen schütten und den Knoblauch, Chili, die Frühlingszwiebeln und die Champignons dazu geben

## **Schritt7**

Salzen, pfeffern und mit etwas Rosenpaprika würzen. 4 - 5 min. mit braten, leise schmoren lassen.

## **Schritt8**

Zum Schluss die Basilikumstreifen und Tomatenwürfel nur kurz unterschwenken.

## **Schritt9**

Auf den Pfannkuchen verteilen, einrollen und in eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform setzen.

## **Schritt10**

Mit geriebenem Käse bestreuen und mit etwa flüssiger Butter beträufeln.

## **Schritt11**

Für ca. 10 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, appetitlich bräunen.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** basilikum, pfannkuchen, rinderhack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-pfannkuchen-mit-italienischer-fuellung/>