



# Hackfleisch Pfannkuchen Bolognese, mit Rauke und Käsespänen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, abwechslungsreich, lecker für jeden Tag

## Zutaten

- Für den Pfannkuchen Teig:
  - 125 g Mehl
  - 5 ganze Eier
  - 40 g flüssige Butter
  - 1/8 l Milch
  - 1 Prise Salz
  - Butter zum Braten
  - Salz, Pfeffer, ein Stich geriebene Muskatnuss
- Für die Auflage:
  - 400 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
  - 2 El Tomatenmark
  - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
  - 425 ml stückige Tomaten (Konserve)
  - 1 rote Paprikaschote, entkern, klein gewürfelt
  - 1 grüne Paprikaschote, entkern, klein gewürfelt
  - 1 Möhre, gewürfelt
  - Alter Gouda am Stück zum Hobeln
  - 2 El Pflanzenöl
  - Salz, Pfeffer, etwas Rosenpaprika
  - 100 g Rauke, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt
  - Etwas Vinaigrette

## Zubereitungsart

### **Schritt1**

Die Auflage:

### **Schritt2**

Das zerbröselte Hackfleisch in heißem Pflanzenöl scharf anbraten, Die Zwiebelwürfel dazu geben, mit Salz, Rosenpaprika und Pfeffer würzen.

### **Schritt3**

Das Tomatenmark und Oregano zugeben, kurz anschwitzen. Die Möhrenwürfel zu fügen, mit den Tomaten aufgießen.

### **Schritt4**

Ca.15 min. köcheln/reduzieren lassen, kurz halten, Topf zurück ziehen.

### **Schritt5**

Der Pfannkuchen Teig:

### **Schritt6**

Das Mehl, Salz, Milch und die Eier, " Klümpchen frei " mit einander Verrühren und die flüssige Butter dazu geben.

### **Schritt7**

Etwas Butter in einer Stielpfanne zerlaufen lassen und den Teig einlaufen lassen.

### **Schritt8**

Ca. 2 min. von jeder Seite goldbraun nacheinander backen und auf das gefettete Backblech legen.

### **Schritt9**

Die Füllung verteilen, darüber gleichmäßig die Paprikawürfeln streuen; bei 175 ° C, für 15 min. in den vor geheizten Backofen geben.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Heraus nehmen, anrichten und Gouda Späne darüber hobeln.

### **Schritt12**

In die Mitte eine Handvoll Rauke Salat setzen, mit Gekonntgekocht Vinaigrette angemacht. Sofort zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Fleischgerichte **Tags:** hackfleisch, käse, pfannkuchen, rauke

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackfleisch-pfannkuchen-bolognese-mit-rauke-und-kaesespaenen/>