



# Pizza - Pfannkuchenröllchen - Auflauf

- **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' : '' });
```

Toller - schmackiger Auflauf für jeden Tag, schmeckt der ganzen Familie

## Zutaten

- 200 g Mehl, gesiebt
- 1/4 l Milch
- 2 ganze Eier
- Etwas Butter
- 2 Lauchzwiebeln, (Nur das Weiße) geputzt, gewaschen in dünnen Ringen
- 1 EL Pflanzenöl
- 2 Dosen stückige, italienische Tomaten (à 425 ml)
- 125 g Mozzarella, klein gewürfelt oder grob geraspelt
- 1 EL Butter
- 50 g Kochschinken, gewürfelt
- 50 g Salami, gewürfelt
- 150 g geraspelter Pizzakäse
- ½ Bündchen Schnittlauch, gehackt
- Getrocknete italienische Kräuter
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 200 °C vorheizen, mit Umluft 175 ° C.

### Schritt2

Das Mehl mit der Milch und den Eiern „klümpchenfrei“ verrühren, etwas quellen lassen. 4 Pfannkuchen goldbraun heraus backen, auslegen.

### **Schritt3**

In der Zwischenzeit die Lauchringe in Öl anschwitzen und mit den Tomaten aufgießen; 5 - 6 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt4**

Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken, die Kräuter verrühren.

### **Schritt5**

Jeweils 3 El pro Pfannkuchen verteilen, einstreichen. 2 Pfannkuchen mit Schinkenwürfeln und 2 Pfannkuchen mit Salamiwürfeln bestreuen

### **Schritt6**

Mozzarella darüber verteilen, aufrollen und in 3 cm große Röllchen schneiden.

### **Schritt7**

In eine ausreichend große Auflaufform die Hälfte der Tomaten Sauce geben, darauf dicht an dicht die Röllchen setzen.

### **Schritt8**

Mit restlichen Tomaten Sauce überziehen und den Pizza Käse darüber streuen.

### **Schritt9**

Auf der mittleren Schiene ca. 25 min. appetitlich überbacken, mit Schnittlauch bestreut zu Tisch geben.

**Tags:** kochschinken, Lauchzwiebeln, mozzarella, salami, schnittlauch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pizza-pfannkuchenroellchen-auflauf/>