

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/>