

Pfannkuchen Rezepte

Gefüllte Pfannkuchen

Gattung: Teigwaren, Herzhaft, Pfannkuchen

200 ml Milch,
2 Eier,
3 Essl. Mehl,

300 ml heiße Milch,
30 g Butter,

50 g gekochter Schinken
-gehackt
1 Knoblauchzehe (gepresst),
20 g getrocknete Steinpilze (in

Pfannkuchen:

Salz,
Pfeffer,
4 Essl. Öl

Weißer Sauce:

1 Essl. Mehl,
2 Essl. Parmesankäse (gerieben)

Füllung:

-Wasser eingeweicht),
1 Ei,
30 g Butter,
50 g Parmesan (gerieben)

Für die Pfannkuchen: Eier mit Salz und Pfeffer schlagen. Das Mehl darüber sieben und gut miteinander vermischen. Die Milch unterrühren. Etwas Öl in eine Pfanne geben, die Pfannkuchenmasse in kleinen Portionen zu dünnen Pfannkuchen backen und beiseite stellen.

Für die Sauce Butter in der Pfanne schmelzen, Mehl dazurühren und langsam mit der heißen Milch ablöschen, dabei kräftig rühren, damit eine glatte Sauce entsteht. 3 Minuten köcheln lassen. Den Käse darunter mischen und vom Feuer nehmen.

Für die Füllung die Butter mit der Knoblauchzehe in einer Pfanne schmelzen. Die ausgepressten und gehackten Pilze sowie die Schinkenwürfel dazugeben und einige Minuten darin dünsten. Die Pfanne vom Feuer nehmen, das Ei darunter rühren und den Käse dazumischen. Etwas von der weißen Sauce dazurühren.

Auf jeden Pfannkuchen etwas von dieser Füllung streichen, zusammenrollen und in eine gebutterte Gratinform legen. Die Sauce darüber gießen und in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben bis sich eine goldene Kruste bildet (ca. 15 Minuten).