

Omas Rezeptesammlung

Griechische Pfannkuchen Gefüllt

Gattung: Teigwaren, Griechenland, Kreta, Mehlspeise

		Für den Teig:	
300 g	Mehl,	300 ml Milch,	
3	Eier,	300 ml Wasser	
1	Teel. Salz,		
		Für die Füllung:	
3	Essl. Butterfett,	250 g geriebener Parmesan-Käse,	
3	Essl. Mehl,	150 g gekochter Schinken (fein	
400 ml	Milch,	-geschnitten),	
200 ml	Bouillon,	Salz	
	Muskatnuss,		
		Für die Tomatensauce:	
2	Essl. Butterfett,	Thymian,	
1/2	Zwiebel (fein gehackt),	Liebstöckel,	
2	Knoblauchzehen (fein	Oregano,	
	-gehackt),	400 g Pelati (Tomaten in Dosen),	
	Rosmarin,	2 Essl. Tomatenmark,	
	Basilikum,	400 ml Bouillon	

Pfannkuchen: Aus Mehl, Eiern, Milch, Wasser und Salz einen Teig herstellen und 30 Minuten ruhen lassen. Danach 12 dünne Pfannkuchen backen und warm stellen. Man kann die Zeit, während der der Teig ruht, benutzen, um Füllung und Tomatensauce herzustellen.

Füllung: Die Butter schmelzen lassen und das Mehl unter Rühren hineingeben. Wenn es nach Brot riecht, unter ständigem Rühren die Milch dazugeben, danach die Bouillon. Mit Muskat würzen und 15 Minuten köcheln lassen. Danach den geriebenen Käse und den fein geschnittenen Schinken darunter heben. Falls nötig, noch etwas nachsalzen.

Tomatensauce: Die Zwiebel, die Knoblauchzehen und die fein gehackten Kräuter in Butterfett dämpfen. Dann Pelati und Tomatenmark dazurühren und mit Bouillon ablöschen. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Pfannkuchen mit je 1 bis 2 EL Füllung bestreichen und zusammenklappen, so dass ein Halbmond entsteht. Diese Halbmonde in eine ausgefettete Gratinform dicht nebeneinander legen. Dann mit der Tomatensauce übergießen und die Gratinform in dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten überbacken.