

Pfannkuchen Rezepte

Chili Con Carne Pfannkuchenfüllung

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

1	Zwiebel	1	kl. Dose Tomaten
2	Knoblauchzehen	1/8 Liter	Brühe
2	Essl. Öl	2	rote Chilischoten
400 g	gemischtes Hackfleisch		Oregano
2	Teel. Kreuzkümmel	400 g	Kidneybohnen
	Salz	1 Bund	Lauchzwiebeln
	Pfeffer	50 g	geriebener Gouda
1	Essl. Tomatenmark		

Pfannkuchen backen und warm stellen. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln und im Öl dünsten, Hackfleisch zufügen, braten bis es krümelig wird.

Mit Kümmel, Salz, und Pfeffer würzen, Tomatenmark, Tomaten und Brühe einrühren, aufkochen. Chilischoten fein hacken, mit Oregano zum Fleisch geben.

Alles offen 20 Minuten köcheln, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, mit abgetropften Bohnen zum Rest tun, noch mal 5-10 Minuten blubbern lassen.

Auf Pfannkuchen mit Käse anrichten.