

Pfannkuchen Rezepte

Pfannkuchen Mexikanisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Pfannkuchen, Fleisch, Gemüse, Hackfleisch

2	Zwiebeln	1	kleine Dose Kidneybohnen
1	Rote Chilischote		- (Abtropfgewicht: 125 g)
	Je 1 rote und grüne	750 g	Stückige Tomaten
	- Paprikaschote		- (Fertigprodukt)
1	Essl. Butterschmalz; bis doppelte		Salz, Pfeffer
	- Menge		Paprikapulver (edelsüß)
400 g	Gemischtes Hackfleisch	1	Schuss Tabascosauce; bis
	- (ersatzweise		doppelte
	- Schweinehack)	1	- Menge
70 g	Maiskörner (Dose)		Grundrezept Pfannkuchenteig

1. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Chili putzen, entkernen, fein hacken. Paprika putzen, würfeln.

2. Zwiebeln und Hack in heißem Schmalz anbraten. Chili, Paprika, Mais, Bohnen (abgetropft!) und Tomaten untermischen. 15 Minuten offen köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Tabasco würzen.

3. Inzwischen Pfannkuchen nach Grundrezept zubereiten und mit Hackfleisch füllen. Nach Belieben mit Gouda bestreut überbacken.

Mittlerer Aufwand: ** Zubereitungszeit: 55 Minuten Pro Portion: 810 kcal/3400 kJ