

Pfannkuchen Rezepte

Überbackene Pfannkuchen Mit Hackfleisch Und Pilzen

Gattung: Nachtisch, Eierspeise, Hack, Pikant, Pilz

6	Pfannkuchen	3	Essl. Käse; gerieben
400 g	Rinderhack		Milch
200 g	Champignons; gehackt		Mehl
3	Essl. Creme fraiche		Süßer Paprika
1/2 Bund	Petersilie		Salz, Pfeffer, Muskat

Hackfleisch anbraten, Pilze begeben, mit Gewürzen abschmecken.

10 Minuten ziehen lassen, dann Creme fraiche und Petersilie unterziehen.

Hack in die Pfannkuchen rollen, in eine feuerfeste Form geben.

Aus Mehl, Käse und Milch eine dickflüssige Soße bereiten, mit Muskat abschmecken und über die Pfannkuchen geben.

25 Minuten bei 200GradC im Backofen überbacken.