

Hier und heute



Pfannkuchen gefüllt mit Hackfleisch, Paprika und Käse überbacken

Alexander Wulf macht herzhaftes Pfannkuchen mit würziger Hackfleisch-Paprika-Füllung und überbackenem Käse.

Rezept

Pfannkuchen gefüllt mit Hackfleisch, Paprika und Käse überbacken

von Alexander Wulf für zwei Personen

Zutaten Pfannkuchen

- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 120 g Mehl
- ½ TL Salz
- 5 TL Sonnenblumenöl

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Milch und Salz vermengen, anschließend salzen und klümpchenfrei verrühren. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit Öl beträufeln, mit der Schöpfkelle die Teigmasse in die heiße Panne geben, braun anbraten und wenden.

Zutaten für die Hackfleisch-Paprika-Füllung

- 300 g Hackfleisch, gemischt
- 3 Schalotten, kleingehackt
- 1 Knoblauchzehe, kleingeschnitten
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 1 rote Paprika, kleingeschnitten
- 1 Zweig Thymian, gehackt
- 1 Zweig Rosmarin, gehackt
- Koriander, Handvoll
- Petersilie, Handvoll
- 200 ml Dosen-Tomaten, gewürfelt
- Salz, Pfeffer
- 1 Chili
- 50 ml Sahne
- 100 g Champignons, kleingeschnitten
- 4 EL Crème fraîche
- 4 EL Gouda, gerieben

Zubereitung

Das Gehackte in Öl scharf anrösten, Schalotten, Knoblauch, die Gewürze, Thymian und Rosmarin dazu geben und alles mit anbraten. Paprika, Champignons und Chili mit in die Pfanne geben und mit andünsten. Die Tomaten und die Sahne hinzufügen und einkochen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Koriander und Petersilie verfeinern.

Den Pfannkuchen auf den Teller geben und eine Seite davon mit der Hackfleischmasse füllen, mit etwas Crème fraîche verfeinern und einrollen. Den Pfannkuchen mit Gouda bestreuen und für circa 6 Minuten in den Backofen (160 Grad) geben. Bei Unter- und Oberhitze überbacken lassen.

Beim Anrichten mit etwas Crème fraîche und Kräutern verfeinern.