Gefüllte Pfannkuchen mit Ananas-Hackmischung

Sonstige Gerichte » Eiergerichte

Zutaten (4 Personen)

» 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 1/4 Ananas
» 1EL Öl
» 500g Hackfleisch
» Salz & Pfeffer
» Paprika-Pulver (edelsüß)
» 125ml süße Asiasoße Chili
» 250g Mehl
» 3/8l Milch
» 3 Ei(er)
» 20g Butter/Margarine
» 1/2 Bd. Petersilie
» 80g ger. Gouda

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauch fein würfeln. Die Ananas in Scheiben schneiden, schälen, Strunk herausschneiden. Ananas in Stücke schneiden.

2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Weiße Lauchzwiebelringe und Knoblauch darin andünsten. Hack zufügen und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Lauchzwiebelgrün und Ananas zufügen, Würzsoße zugießen und mit erwärmen. Abschmecken.

3. Mehl, Milch, Eier und Salz verquirlen. Fett in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig darin nacheinander vier Pfannkuchen backen. Pfannkuchen mit der Hackmasse füllen und mit Käse bestreuen. Unter dem heißen Grill kurz überbacken und dann auf einer Platte anrichten. Petersilie hacken und über die Pfannkuchen streuen.

Nährwerte: 700kcal/E40g/F28g/KH65g pro Portion

angelegt am: 17.07.2003 Rezept-Nr: 305

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke