Gefüllte Kräuter-Pfannkuchen mit Hacksoße

Sonstige Gerichte » Eiergerichte

Zutaten (4 Personen)

» 250ml Milch
» 2 Ei(er)
» 100g Mehl
» 1 Bd. Petersilie
» Salz
» Cayennepfeffer
» 400g Porree
» 200g Schlagsahne
» 1-2EL Soßenbinder
» 3 Tomate(n)
» 2EL Öl
» 250g Hackfleisch

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Milch und Eier verquirlen. Mehl unterrühren. Petersilie hacken und zufügen. Teig mit Salz würzen und etwas quellen lassen.

2. Porree in Ringe schneiden und in 200ml kochendem Salzwasser ca. 6min garen. Sahne zugießen und aufkochen lassen. Soßenbinder einrühren und nochmals kurz aufkochen.

3. Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln. 1EL Öl erhitzen Hack darin ca. 5min braten. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Tomaten unterheben, Hack mit dem Porree vermengen. Abschmecken und warm stellen.

4. Aus dem Teig in einer mit 1EL Öl bestrichenen Pfanne (Durchmesser ca. 15cm) vier Pfannkuchen goldbraun backen. Mit der Hack-Gemüsesoße füllen und auf einer Platte anrichten. Nach Belieben mit Kräutern garniert servieren.

Nährwerte: 500kcal/E23g/F33gKH28g pro Portion

angelegt am: 17.07.2003 Rezept-Nr: 319

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