

Eierkuchenberg mit Fleischfüllung

150g Mehl
50g Reibekäse
3 Eier
¼ L Milch
½ Tl. Salz
2-3 El. Margarine zum ausbacken

Füllung:

150g Schinkenspeck
2 gehackte Zwiebeln
1 Möhre
2 El. Margarine
500g Hackfleisch
2 El. Mehl
Muskat
Schwarzer Pfeffer, Salz
Knapp ¼ L Würfelbrühe
2 El. Margarine
2 Tomaten in Scheiben
5 El. Sahne

1) Aus den angegebenen Zutaten einen Glatten Teig rühren und in Margarine ca. 10 dünne, helle Pfannkuchen backen.

2) Schinkenspeck und Möhren in kleine Würfel schneiden und mit den Zwiebeln in 1 El. Margarine 10 min. auf kleiner Hitze dünsten.

3) Hackfleisch in 1 El. Margarine in einer Pfanne anbräunen, mit einer Gabel auflockern und zu der Schinkenmischung geben.

4) Mehl anstäuben, Gewürze und Tomatenmark zugeben und die Brühe dazu schütten. 10 Min. köcheln lassen, ab und zu umrühren.

5) Pfannkuchen mit der abgekühlten Füllung belegen und übereinander Schichten. Tomatenscheiben obenauf legen, mit Reibekäse bestreuen und den Eierkuchenberg im vorgeheizten Backofen 25 Min. backen.