

Gefüllte Pfannkuchen mit Hackfleisch

Zutaten für den Teig:

200g Mehl
3/8L Milch
2 Eier
Salz
Margarine zum Backen

Füllung:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 El. Öl
600g Hackfleisch
1 Tl. Salz
1 Tl. Paprikapulver
½ Tl. Weißer Pfeffer
1 Messerspitze. Cayennepfeffer
1 Tube Tomatenmark
¼ l Fleischbrühe

Für die Tomatensauce:

30g Butter
30g Mehl
½ L Brühe
1 Döschen Tomatenmark
Salz
Zucker
Basilikum
3 El Creme Fraiche
100g geriebener Käse
1 Tl. Gehackte Petersilie

Zubereitung:

Zuerst die Füllung herstellen. Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken, in heißem Öl hellgelb anschwitzen. Hackfleisch zugeben, unter ständigem rühren anbraten. Gewürze darüber streuen, Tomatenmark mit der Brühe verrühren, zum Hackfleisch geben. Bei kleiner Hitze 20-30 Min. köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Den Deckel etwas offen lassen, damit die Flüssigkeit einkochen kann. Für die Pfannkuchen Mehl, Milch, Eier, Salz verrühren. In einer Pfanne 4-6 dünne Pfannkuchen backen. Für die Tomatensauce Butter und Mehl hell anschwitzen. Brühe mit Tomatenmark verrühren, die Mehlschwitze damit aufgießen, kräftig durchschlagen. Abschmecken. Solange kochen lassen, bis die Sauce schön sämig ist. Die Füllung auf die Pfannkuchen verteilen, je 1 Tl. Creme fraiche darauf geben. Pfannkuchen aufrollen, in eine gefettet feuerfeste Form legen. Tomatensauce darüber verteilen, mit geriebenem Käse und gehackter Petersilie bestreuen. Im Vorgeheiztem Backofen bei 200° oder unterm Grill kurz überbacken, bis der Käse zerläuft.