

Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung

Zutaten für 4 Personen:

0,4 l	Milch
5	Eier
1 Prise	Salz
200 g	Mehl
1	Zwiebel
2	kleine Stangen Lauch
400 g	Hackfleisch (halb und halb)
1 kl. Dose	Pilze
6	Tomaten
1 Becher	Crème fraîche
1 Becher	Sahne
2 EL	Tomatenmark
Gewürze	Pfeffer, Paprika, Salz

Zubereitung:

- 1. Milch, Eier, Salz und Mehl verrühren.**
- 2. Teig ca. 30 Min. quellen lassen.**
- 3. Zwiebel hacken, Lauch in Ringe schneiden.**
- 4. Hackfleisch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.**
- 5. Zwiebeln und Lauch hinzufügen und mitdünsten lassen.**
- 6. Hackfleisch und Gemüse herausnehmen und abkühlen lassen.**
- 7. Pilze und Tomaten kleinschneiden.**
- 8. Pilze anbraten und Tomaten zugeben.**
- 9. Hack-Lauch-Mischung und die Hälfte der Pilz-Tomaten-Mischung mit 1 Ei verrühren.**
- 10. Aus dem Teig Pfannkuchen backen.**
- 11. Mischung in die Pfannkuchen geben, aufrollen, in eine Form legen**
- 12. Pfannkuchen mit dem Rest der Pilz-Tomaten-Mischung überstreichen.**
- 13. Crème fraîche, Sahne und Tomatenmark verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.**
- 14. Über die Pfannkuchen geben und bei 175°C 15 Min. backen.**

Guten Appetit!