

Überbackener Eierpfannekuchen

Zutaten

- 125 g Mehl
- 2 Eier
- Salz
- 0,2 Liter Milch
- 3 EL Mineralwasser
- 4 TL Öl
- 150 g Hackfleisch
- 1 EL Öl
- 60 g Lauchzwiebeln
- 150 g frische Mischpilze
- 1/2 rote Paprika
- 1/2 Dose Mais
- Pfeffer, Salz
- Paprikapulver
- Knoblauch
- Sambal oelek
- 100 g Schmand
- 40 g Emmentaler

Zubereitung

Aus Mehl, Eiern, Salz, knapp 200 ml Milch und Mineralwasser einen Pfannekuchenteig rühren.

In einer beschichteten Pfanne 2 TL Öl erhitzen. 1 Kelle Teig einfüllen und auf mittlerer Temperatur stellen. Wenn der Teig fest wird, den Pfannkuchen auf einen flachen Teller gleiten lassen. Dann den Pfannkuchen umgedreht in die Pfanne zurückgleiten lassen. Den fertigen Pfannkuchen warm stellen. Für die nächsten Pfannkuchen je 1 TL Öl in die Pfanne geben.

In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Hack scharf anbraten. Auf mittlere Temperatur stellen. In Scheiben geschnittene Lauchzwiebeln, Mischpilze, gewürfelte Paprika und Mais zufügen. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Knoblauch und wenig Sambal oelek zufügen. Schmand unterrühren.

Pfannkuchen mit dieser Füllung befüllen, aufrollen und in eine Auflaufform legen. Mit geriebenem Emmentaler bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad, mittlere Schiene, ca. 10-15 Minuten überbacken.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)

- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Hauptgerichte](#), [Mehl](#), [Weizenmehl](#), [Eier](#), [Milch](#), [Mineralwasser](#), [Olivenöl](#), [Hackfleisch](#), [Lauchzwiebeln](#), [Mischpilze](#), [Pilze](#), [Paprika](#), [rote Paprika](#), [Mais](#), [Paprikapulver](#), [Knoblauch](#), [Sambal oelek](#), [Schmand](#), [Emmentaler](#),]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/hauptgerichte/ueberbackene_eierpfannekuchen

Last update: **11.11.2023 20:15**

