

Pfannkuchen Rezepte

Hackfleisch Pfannkuchen Torte

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Milchprodukte, Hackfleisch, Käse, Pfannkuchen

5	Eier	1/2 Teel.	Sardellenpaste
180 g	Mehl	250 g	Hackfleisch, gemischt
	Salz	1	Knoblauchzehe
3/8 Liter	Milch		Thymian
60 g	Butter; flüssig	2	Eigelb
150 g	Tk- Spinat	100 g	Emmentaler oder Rottaler - in dünnen Scheiben
1	Eigelb	2	Essl. Creme fraîche
	Muskatnuss	2	Essl. Parmesan, gerieben
	Pfeffer f.a.d.M.		Fett zum Ausbacken
2	Essl. Tomatenmark		

Aus Eiern, Mehl, etwas Salz, Milch und Butter einen Teig rühren, 30 Minuten quellen lassen. Den Spinat auftauen, gut ausdrücken und mit 1/5 des Teigs mischen. Ein Eigelb unterrühren. mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Als Pfannkuchen in Fett ausbacken. Unter das zweite Fünftel das Tomatenmark und die Sardellenpaste mischen und ebenfalls ausbacken. Aus der nächsten Portion einen Pfannkuchen backen. Den restlichen Teig mit dem Hackfleisch mischen. Die Knoblauchzehe durch die Presse dazudrücken. mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und das Eigelb unterrühren. Daraus ebenfalls bei stärkerer Hitze zwei dickere Pfannkuchen backen. Den Käse in Streifen schneiden. Den normalen Pfannkuchen in eine Form legen, die anderen darauf schichten, jeweils mit Käsestreifen bestreuen. Obendrauf Creme fraîche und Parmesan streuen und bei 200 Grad 20 Minuten überbacken.