

Pfannkuchen Rezepte

Kartoffel Palatschinken Mit Hack

Anzahl: 4 -6 Portionen

Gattung: Fleisch, Hackfleisch, Kartoffel, Pfannkuchen, Pilz, Gemüse

400 g	Mehlig kochende Kartoffeln	2	Tomaten
	Salz	500 g	Gemischtes Hack
	Weißer Pfeffer	2 Essl.	Tomatenmark
	Muskat	8 Essl.	Mineralwasser mit
150 g	Mehl		- Kohlensäure (evtl.)
3	Eier (Gr. M)	1/8 Liter	Gemüse- od. Tomatensaft
200 ml	Milch	150 g	Crème fraîche
6 Essl.	Öl		Petersilie zum Bestreuen,
250 g	Kleine Champignons		- evtl
1	Zwiebel		

1. Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Abgießen und abdampfen lassen.
2. Mehl, Eier, Milch und 2 EL Öl gut verrühren. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse dazudrücken und alles gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Teig ca. 15 Minuten quellen lassen.
3. Pilze putzen, waschen und halbieren. Zwiebel schälen, fein würfeln. Tomaten waschen, vierteln, evtl. entkernen und würfeln. 2 EL Öl erhitzen. Pilze darin kräftig anbraten. Hack zufügen und ca. 5 Minuten braten. Zwiebel mit andünsten. Tomatenmark und Tomaten unterrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
4. Mineralwasser in den Teig rühren. 2 EL Öl Portionsweise in einer beschichteten Pfanne (ca. 24 cm Ø) erhitzen. Aus dem Teig darin nacheinander ca. 6 Pfannkuchen backen.
5. Pfannkuchen mit Hack, bis auf 4 EL, füllen. Aufrollen und in eine Auflaufform legen. Rest Hackmasse und Saft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Pfannkuchen verteilen. Creme fraiche darüber klecksen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 10-15 Minuten überbacken. Mit Petersilie bestreuen.