

Pfannkuchen Rezepte

Geschichtete Palatschinken Mit Fleisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Nudeln, Ungarn

100 g	durchgedrehtes Fleisch	100 g	Käse
2 Essl.	Öl	100 ml	saure Sahne
1	Zwiebel	1 kleine	Zweig Rosmarin
1	Sellerie		Petersilie
1	Mohrrübe		Salz
1	Knoblauchzehe		Pfeffer
1	Dose/n Tomatenpüree (kleine)	8	Palatschinken

Das Fleisch und die Zwiebel werden in Öl und auf großer Flamme gebraten.

Dann gibt man den geriebenen Sellerie und die geriebenen Mohrrüben dazu und brät alles zusammen. Das Tomatenpüree, Salz, Pfeffer, der zerkleinerte Knoblauch, Rosmarin und die klein geschnittene Petersilie werden zugesetzt und zugedeckt auf kleiner Flamme 1 Stunde lang gedünstet.

Inzwischen werden die Palatschinken gebacken und der Käse gerieben. In eine flache, runde, feuerfeste Form legt man eine Palatschinke, bestreicht mit sie der Fleischmasse, bestreut mit geriebenem Käse, darauf folgt wieder eine Palatschinken, Fleischmasse usw. Die letzte Palatschinke wird mit saurer Sahne übergossen und mit Käse bestreut.

In der Backröhre überbacken, aber nicht bräunen.