

Überbackene Pfannkuchen

Ein Rezepttipp von:
Maria Kordes aus Tegernsee



ZUTATEN:

Für den Teig:

300 g Mehl
3 Eier
1 TL Salz
600 ml Milch

Für die Füllung:

2 Zwiebeln
25 g Butter
1 EL Mehl
750 g Spinat TK
200 g Käse nach Wahl
200 g gekochter Schinken
Salz und Pfeffer, Muskat
.....
150 g geriebener Käse nach
Geschmack, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

- 1 Den Spinat auftauen lassen.
- 2 Für den Teig das Mehl in eine Schüssel und die Eier dazu geben. Mit dem Salz und etwas Milch zunächst zu einem glatten Teig verrühren. Dann die übrige Milch nach und nach unterrühren, damit sich keine Klumpen bilden. Im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen.
- 3 Dann etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und etwa 12 Pfannkuchen daraus backen.
- 4 Den Ofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
- 5 Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig anbraten, dann das Mehl zugeben und anschwitzen. Mit dem Spinat „ablöschen“, gut verrühren und wiederum erhitzen. Den Käse würfeln und darin schmelzen lassen. Dann den Schinken ebenfalls würfeln und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- 6 Die Pfannkuchen nun jeweils mit 1-2 EL Spinatmasse bestreichen und aufrollen.
- 7 Eine Auflaufform fetten und die Pfannkuchen hinein schichten. Alles mit dem geriebenen Käse bestreuen.
- 8 Im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen, bis der Käse schön goldbraun wird.