Pfannkuchenauflauf mit Schinken, Pilzen und Käse

Zutaten

Menge	
3	Eier, Zimmertemperatur
1 Handvoll	frische Petersilie
50 g	Butter
1 Dose	(fettarme) Kokosmilch
200 g	Kochschinken
1 TL	Zucker
250 g	braune Champignons
150 ml	Wasser
2/3 Päckchen	Backpulver
250 g	Mehl
1 Bund	Frühlingszwiebeln
200 g	Fetakäse
	Chilipulver
1 Dose	stückige Tomaten
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	Öl
	Salz

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen
Zubereitungszeit: 40 Min. + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 2322 kJ, 555 kcal, 40,3 g Kohlenhydrate, 23,1 g Eiweiß, 34,9 g Fett, 183 mg Cholesterin, 3,19 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

Zubereitung

Pfannkuchen sind definitiv ein Klassiker in der deutschen Küche. Egal ob herzhaft oder süß, Pfannkuchen schmecken immer! Deshalb haben wir eine neue Variante der leckeren Eierkuchen ausprobiert. Wir füllen unsere Pfannkuchen mit Schinken, Pilzen und Tomaten, rollen sie auf und überbacken das Ganze mit Fetakäse. Zum Schluss kommen noch ein paar Frühlingszwiebeln auf den Pfannkuchenauflauf und fertig das perfekte Mittagessen! Klingt mega lecker, oder? So easy geht's:

Step 1:
Zuerst machst du den Pfannkuchenteig. Dazu die Eier mit der Kokosmilch, dem Wasser und 1 TL Salz verrühren, dann das Mehl und das Backpulver darüber sieben und mit dem Schneebesen einrühren. Den Teig ca. 15 Minuten quellen lassen.

Step 2:
In der Zwischenzeit kannst du die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und die Pilze in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Dann 2/3 der Frühlingszwiebeln hineingeben und mit braten. Jetzt alles mit den Tomaten aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Chili, Zucker und gehackter Petersilie würzen. Alles für ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Step 3:
Nun kannst du etwas von der Butter in eine beschichtete, große Pfanne geben und nacheinander die Pfannkuchen ausbacken.

Step 4:
Dann kannst du den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pfannkuchen jeweils mit Schinken und etwas Soße belegen und aufrollen. Die Pfannkuchen nebeneinander in eine Auflaufform legen, mit der restlichen Soße beträufeln und mit zerbröseltem Feta bestreuen. Im Backofen für ca. 7 Minuten übergrillen. Zum Servieren mit den übrigen Frühlingszwiebeln bestreuen.

Powered by EDEKA