.

Gefüllte Pfannkuchen

Hof-Meerheck aus Neuwied / Heimbach-Weis empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung

3 Eier 250 g Weizenvollkornmehl 400 ml Milch oder Wasser 1 TL Backpulver 2 Msp Salz 2 EL Öl 400 g Frischkäse 1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen 1 Bund gemischte Kräuter 200 g Lammfleischstreifen, vorher gegart 1 Möhre Ruccola oder glatte Petersilie

Eier, Mehl, Milch, Backpulver und Salz miteinander glatt rühren. 30 Min. quellen lassen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig 8 Pfannkuchen ausbacken. Frischkäse, fein gehackte Zwiebel und Knoblauch sowie die fein geschnittenen Kräuter gut verrühren und auf die Pfannkuchen streichen. Das Fleisch darauf verteilen und die Möhrenstreifen sowie den Ruccola oder die Petersilie darauf verteilen. Die Pfannkuchen aufrollen und in servierfähige Stücke schneiden.