

Überbackene Pfannkuchenschnecken

Für ca. 4 Per.

*2 Eier Salz, ¼ l Milch, 125 g Mehl, 2 Zwiebeln,
1 Knoblauchzehe, 4 El Öl,
375 g Hackfleisch, 1 Glas (156 ml) Paprikagefüllte Oliven,
150 g Frischkäsezubereitung mit Kräutern der Provence,
Pfeffer, Paprikapulver, Thymian und Salbei,
2 Eigelb, 75 g geriebener Gaudakäse.
Von 2 Eiern, 1/8 l Milch, Mehl und Salz
einen Pfannkuchenteig zubereiten.
ca. 30 Minuten quellen lassen.*

Zwiebel und Knoblauch würfeln und in 2 El heißen Öl anbraten.

Das Hackfleisch zufügen und anbraten.

Oliven in Spalten schneiden und mit 2 El. Frischkäse
zum Hackfleisch geben.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken
und in eine Schüssel geben.

Vom Pfannkuchenteig 2 Pfannkuchen zubereiten.

Die Hackmasse auf die Pfannkuchen verteilen
und fest aufrollen.

Die Rollen in jeweils 4 Scheiben schneiden.

Kräuter fein hacken, mit restlichen Frischkäse,
übriger Milch und Eigelb verrühren.

Die Sauce in eine feuerfeste Form geben,
die Pfannkuchenschnecken einsetzen
und mit dem geriebenen Gaudakäse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten überbacken.

Dazu einen Salat servieren !!

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!