Gratinierte Pfannkuchen mexikanische Art

Zutaten

- 250 g Mehl
- 4 Ei(er)
- 500 ml Milch (1,5% Fett)
- 2 EL Butter
- 2 l Wasser
- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 90 g Möhren
- 200 g Zucchini
- 285 g Mais a.d. Dose
- 212 g Kidneybohnen aus der Dose
- 500 ml MAGGI Internationale Würzsauce Texicana Salsa
- 150 g saure Sahne
- 100 g Gouda, gerieben
- etwas Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Für den Teig: Mehl, Eier, Salz und Milch zu einem Pfannkuchenteig verrühren.

3. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen und aus dem Teig 10 Pfannkuchen backen.

4. Für die Füllung: In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und zugeben. Topf von der Herdplatte nehmen und das Fleisch 20 Min. darin garziehen lassen. Fleisch herausnehmen und in dünne Streifen schneiden.

5. Möhre putzen, waschen, schälen und grob raspeln. Zucchini putzen, waschen und grob raspeln. Mais und Kidneybohnen abtropfen lassen. Alle Zutaten für die Füllung mit 1/2 Flasche MAGGI Internationale Würzsauce Texicana Salsa mischen.

6. Die Pfannkuchen damit füllen, aufrollen und in eine Auflaufform schichten. Restliche MAGGI Internationale Würzsauce Texicana Salsa und Sahne auf den Pfannkuchen verteilen. Mit Gouda bestreuen. Im Backofen ca. 30 Min. überbacken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	78 g
Energie	722 kcal
Fett	25 g
Protein	44 g

80 Minuten

5 Stück

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de