



Gefüllte Pfannkuchen

Zutaten

- 5 Stängel glatte Petersilie
- 2 Stück Eier
- 200 ml Milch, 1,5% Fett
- 130 g Weizenmehl
- etwas Salz
- 150 g frische Champignons
- 2 Stück Frühlingszwiebeln
- 100 g Cocktailtomaten
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 150 g Rinderhackfleisch
- 250 ml kaltes Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rahm-Champignons

Zubereitung

1. Für die Pfannkuchen Petersilie waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Eier, Milch, Mehl, Petersilie und Salz mit dem Handrührgerät verquirlen. Den Teig 10 Min. ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Cocktailtomaten halbieren.
3. In einer Pfanne 1 EL Öl heiß werden lassen und das Rinderhack darin krümelig anbraten. Champignons und Frühlingszwiebeln zugeben und 5 Min. mitbraten.
4. In einem Messbecher MAGGI Fix für Rahm-Champignons mit Wasser verrühren und in die Pfanne gießen. Tomaten zugeben und einmal aufkochen lassen.
5. In einer weiteren Pfanne nach und nach 2 EL Öl heiß werden lassen. Mit einer kleinen Schöpfkelle Teig hineingießen und bei mittlerer Hitze 3 Pfannkuchen backen. Die Champignonmasse in die Pfannkuchen füllen und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	43 g
Energie	519 kcal
Fett	27 g
Protein	26 g

🕒 29 Minuten

⊕ 3 Portionen