

# Gefüllter Pfannekuchen - herzhaft

für 2 Stück ca:

250 Mehl, Milch,  
2 Eier, Salz

Die Mengen richten sich nach Personenzahl und Appetit.

▶ Alles gut verrühren, der Teig soll **recht flüssig** sein, damit er in der Pfanne dünn verläuft.

▶ In der Pfanne dünn ausbacken, beidseitig schön braun.

▶ warm halten (im Backofen bei ca 70°).

1 Zwiebel, 1 Knoblauch  
etwas Dürrfleisch

▶ klein schneiden, in Olivenöl anbraten

250 g Rosé-Champignons

▶ in dünne Plättchen schneiden, mitbraten.

250 g Rinderhack

▶ mitbraten.

Salz, Pfeffer, Paprika, Piment d'Espelette (oder Chilipulver – mit Bedacht!), 1 TL Senf, 2 TL Tomatenmark, 1 EL Schmand, etwas Sahne.

▶ würzen

Pro Person einen Pfannekuchen mit geriebenem Käse bestreuen, eine Hälfte mit der Bratmasse reichlich belegen und umklappen fertig!

Dazu passt ein Kopfsalat und 1 kleiner Rosé.

## Guten Appetit!