

# Gefüllte Schnittlauch-Pfannkuchen mit Gartengemüse

Mit Käse überbackene, gefüllte Pfannkuchen mit Hack und viel Gemüse.

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Wie mache ich gefüllte Schnittlauch-Pfannkuchen mit Gartengemüse?:

## 1 Vorbereiten:

Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden.

## 2 Teig zubereiten:

Beide Mehlsorten mit Zucker, Salz, Pfeffer, Milch und Mineralwasser in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Eier hinzugeben und erneut verschlagen. Schnittlauchröllchen unterrühren und den Teig 20-30 Min. ruhen lassen.

## Zutaten:

### Für die Auflaufform:

#### Teig:

- 1 Bund Schnittlauch
- 125 g Weizenmehl Type 405 oder 550
- 125 g Dinkelmehl Typ 630
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 375 ml Milch
- 125 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 4 Eier (Größe M)

#### Füllung:

- 200 g Möhren
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 - 2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
- 500 g Hackfleisch (halb und halb)
- 250 ml Milch
- 200 g Erbsen
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
- 75 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler

#### Außerdem:

- etwa 5 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

#### Zum Überbacken:

- 150 g Dr. Oetker Crème légère
- 25 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler

#### 3 Füllung zubereiten:

Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne oder einem Topf erhitzen und das Hackfleisch darin unter Rühren anbraten. Möhrenwürfel und Frühlingszwiebelringe hinzufügen und mit anbraten. Mit Milch (1 EL zurückbehalten) begießen, Erbsen hinzufügen und alles etwa 10 Min. bei schwacher Hitze garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gustin mit Milch anrühren, einrühren und kurz aufkochen. Füllung etwas abkühlen lassen, dann den Käse unterrühren.

#### 4 Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

#### 5 Zubereiten:

Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne (Ø etwa 24 cm) erhitzen. Eine dünne Teiglage mit einer drehenden Bewegung gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilen. Sobald die Ränder goldgelb sind, den Pfannkuchen vorsichtig mit einem Pfannenwender oder einem Holzspatel wenden oder auf einen Teller gleiten lassen. Umgedreht wieder in die Pfanne geben und die zweite Seite goldgelb backen. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise zu insgesamt etwa 12 Pfannkuchen backen, dabei den Teig vor jedem Backen umrühren.

#### 6 Die Füllung gleichmäßig auf den Pfannkuchen verteilen. 2 Seiten etwas einklappen und den Pfannkuchen zu einem Päckchen zusammenklappen. Mit der Naht nach unten in die Auflaufform legen. Alle Päckchen gleichmäßig mit Crème légère bestreichen und mit Käse bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Die gefüllten Pfannkuchen heiß servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch 200 g tiefgekühlte Erbsen verwenden.
- Sehr lecker schmeckt ein Blattsalat zu den Pfannkuchen.
- Für den Pfannkuchenteig können Sie auch nur eine Mehlsorte nehmen.