

Maispfannkuchen mit Hackfleischfüllung

Deftige Pfannkuchen mit Hackfleisch und Mais

etwa 2 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Hackfleischfüllung:

1 Zwiebel
1 grüne Paprikaschote , klein
345 g Mais (Abtropfgew.)
2 EL Rapsöl
etwa 200 g Hackfleisch (halb und halb)
200 g stückige Tomaten (Füllmenge)
1 Be. Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter
Paprikapulver edelsüß
gemahlener Kreuzkümmel
Salz

Maispfannkuchen:

2 Pr. Salz
100 g Maismehl
150 ml Wasser
2 Eier (Größe M)
etwa 4 EL Rapsöl

1 Vorbereiten:

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden. Mais auf einem Sieb abtropfen lassen.

2 Hackfleischfüllung:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin bei starker Hitze anbraten. Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Paprikawürfel zugeben und kurz mitbraten. Mais, Tomaten und Crème légère hinzugeben und 5 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen. Die Füllung mit den Gewürzen abschmecken.

3 Maispfannkuchen:

Alle Zutaten, außer das Öl, in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Öl in einer kleinen beschichteten Pfanne (Ø etwa 16 cm) erhitzen. Ein Viertel des Teiges gleichmäßig in der Pfanne verteilen und von beiden Seiten goldgelb backen. Aus dem übrigen Teig 3 weitere Pfannkuchen backen.

4 Pfannkuchen mit der Hackfleisch-Gemüse-Masse füllen und servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)