

# Pfannkuchen-Lasagne

vegetarischer Auflauf mit frischem Gemüse und Pfannkuchen geschichtet

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Auflaufform:**  
Fett

**Gemüsefüllung:**  
750 g Brokkoli  
400 g Möhren

**Pfannkuchenteig:**  
100 g Möhren  
1 Zwiebel  
150 g Weizenmehl  
200 ml Milch  
4 Eier (Größe M)  
½ TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

**Außerdem:**  
Butterschmalz

**Käsesoße:**  
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
250 g Schlagsahne  
200 g geriebener Gouda  
10 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

**Zum Bestreuen:**  
100 g geriebener Gouda  
Fett  
Backpapier

## 1 Vorbereiten:

Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Brokkoli in kochendem Salzwasser etwa 2 Min. blanchieren, gut abtropfen lassen. 500 g Möhren (für Füllung und Teig) schälen und raspeln. 100 g Möhren abwiegen, die übrigen Möhren für die Füllung beiseitelegen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Auflaufform fetten.

## 2 Zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Eier mit Salz, Pfeffer, Milch verschlagen. Etwas davon in die Vertiefung geben. Von der Mitte aus Eierflüssigkeit und Mehl verrühren, nach und nach die übrige Eierflüssigkeit dazugeben, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Zuletzt Gemüse unterrühren. Den Teig 20-30 Min. ruhen lassen. Inzwischen den Backofen vorheizen.

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



- 3 Etwas von dem Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne (Ø etwa 24 cm) erhitzen und 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. Die zweite Seite ebenfalls goldgelb backen. Bevor der Pfannkuchen gewendet wird, etwas Fett in die Pfanne geben. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise backen, dabei den Teig vor jedem Backen umrühren. Aus dem Teig insgesamt 4 Pfannkuchen (Ø etwa 20 cm) backen. Einen Pfannkuchen in eine Auflaufform legen und mit 2/3 der Brokkoliröschen belegen.

#### 4 Käsesoße:

Crème fraîche mit Sahne, geriebenem Käse und Gustin verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1/3 der Soße über die Brokkoliröschen verteilen, mit einem Pfannkuchen belegen, mit 2/3 der Möhrenraspel bestreuen, mit 1/3 der Soße bestreichen. Darauf wieder einen Pfannkuchen legen. Restliches Gemüse darauf verteilen, mit restlicher Soße bestreichen, mit übrigem Pfannkuchen belegen und mit Käse bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

