

Rezept Pfannkuchenauflauf

Dieser Pfannkuchenauflauf macht sehr schnell satt.

Zutaten:

250 ml Milch
150 g Mehl
1 TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
2 Eier
50 g Butter
1 Ds. Champignons
100 g Schinken
2 EL Mehl
100 g Parmesan
200 ml Sahne
200 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
1 EL Schnittlauch

Zubereitung:

Die Milch mit dem Mehl mit Hilfe eines Schneebesens zu einem glatten Teig ohne Klümpchen verrühren. Anschließend die Eier unterschlagen und den Teig mit Salz sowie Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Teig für eine halbe Stunde ruhen lassen.

In dieser Zeit kann die Füllung zubereitet werden.

Die Pilze abtropfen lassen, in einem kleinen Topf die Butter erhitzen.

Den Schinken würfeln und zusammen mit den Pilzen in den Topf geben und leicht anbräunen.

Anschließend mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen, mit der

Sahne sowie der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und für 5 min köcheln lassen.

Die Soße später mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

In einer Pfanne das Fett erhitzen und die Pfannkuchen darin nacheinander ausbacken.

Jeweils einen Pfannkuchen dünn mit der Schinken-Pilz-Soße bestreichen, vorsichtig aufrollen und anschließend in ca. 2 bis 3 cm breite Röllchen schneiden.

Diese Röllchen mit der Schnittkante nach oben in eine Auflaufform setzen.

Den Pfannkuchenauflauf mit der übriggebliebenen Soße übergießen und dem Parmesan bestreuen.

Im Backofen bei 200°C den Pfannkuchenauflauf überbacken, bis der Käse zerlaufen ist.

Zum Servieren den Pfannkuchenauflauf mit Schnittlauch bestreuen.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)

[Zurück zu den Pfannkuchenrezepten](#)