



Gefüllte Pfannenkuchen mit Hack und Spinat

Ihr habt noch Pfannenkuchen übrig, oder wollt sie mal lieber deftig? Dann ist dieses Gericht genau das richtige für euch.

Zutaten für 4 Personen

- 6 Pfannenkuchen vom Vortag oder frisch gebacken
- 400 g Hackfleisch
- 2 EL Öl
- 1 Karotte
- 2 Stangen Frühlingszwiebel
- 1 rote Paprika
- 50 g Champignons
- Kräutersalz „Sommer auf der Alm“
- 1 Packung Feta oder Schafskäse
- 150 g Sahne
- 100 g Emmentaler gerieben

Hackfleisch mit Öl in eine Pfanne geben und anbraten. Karotte in kleine Stücke und Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und zugeben. Paprika und Champignons klein schneiden und noch 5 Minuten mitbraten lassen.

Mit „Sommer auf der Alm“ nach Geschmack würzen.

Feta oder Schafskäse in Würfel schneiden und unter die Hackfleischmasse heben.

Hackfleischmasse auf die Pfannenkuchen verteilen, einrollen und in eine Auflaufform legen.

Sahne mit Emmentaler mischen, über die Pfannenkuchen geben und auf 180 °C ca. 30 - 35 Minuten backen.

Tipp: Ihr könnt das Gericht auch vegetarisch zubereiten, indem Ihr anstatt Hackfleisch unseren gekochten „Buchweizen aus Bayern“ verwendet.