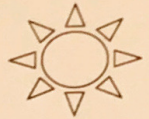


# Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung



Menge	Zutaten	Zubereitung
160 g $\frac{1}{2}$ TL 2	Mehl Salz Eier	in eine Rührschüssel geben glattrühren
250 ml	Milch	---> nach und nach zugeben, glattrühren
1 EL	Öl	---> in Pfanne erhitzen ---> 1 Schöpflöffel Teig zugeben, gleichmässig verteilen ---> Pfannkuchen hellbraun backen, wenden ---> 2. Seite hellbraun backen  <b>Backofen : 80° C</b> ---> zum Warmhalten den Pfannkuchen auf Teller in den Backofen stellen
<b>Füllung:</b>		
2 EL 250 g 1 EL $\frac{1}{2}$ 2 EL 1/8 l	Sonnenblumenöl Hackfleisch Tomatenmark Zwiebel, gewürfelt Mehl Wasser Salz, Pfeffer, Paprika, Majoran	---> erwärmen ---> zugeben  zugeben, mitdünsten ---> darüberstäuben ---> ablöschen ---> würzen, abschmecken
		<b>Garzeit: 15 - 20 min.</b>
		---> Füllung auf gebackene Pfannkuchen streichen, aufrollen