Pfannkuchen-Auflauf mit Hackfleischsoße und doppelt Käse

Zutaten (für 4 Portionen)

Für die Hackfleischsoße

- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 500 g Rinderhack
- 1 EL Aceto Balsamico
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL getrocknete italienische Kräuter
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- Salz und Pfeffer

Für die Pfannkuchen

- 3 Eier
- 350 ml Milch
- 200 g Mehl
- ¼ TL Salz

Außerdem

- etwas Öl zum Ausbacken der Pfannkuchen
- 30 g Parmesan
- 250 g Mozzarella
- 40 g Butter
- 3 Stiele glatte Petersilie
- Auflaufform

Nährwerte

Pro 100 Gramm

190 kcal
10 g Eiweiß
13 g Fett
9 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 1 Stunde 10 Minuten

Zubereitung

1. Für die Hackfleischsoße Zwiebel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel darin andünsten. Hackfleisch dazugeben und krümelig anbraten. Mit Balsamico ablöschen. Tomatenmark und Kräuter unterrühren. Tomaten dazugeben und Soße ohne Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
2. Währenddessen für die Pfannkuchen Eier und Milch miteinander verquirlen. Mehl und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren, ca. 15 Minuten quellen lassen.
3. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Auflaufform einfetten.
4. Etwas Öl in einer beschichten Pfanne erhitzen und nacheinander acht dünne Pfannkuchen goldbraun ausbacken.
5. Parmesan und Mozzarella fein reiben.
6. Pfannkuchen gleichmäßig mit Hackfleischsoße bestreichen und mit Parmesan sowie 100 g Mozzarella bestreuen. Pfannkuchen vorsichtig einrollen und nebeneinander in die Auflaufform legen. Mit restlichem Mozzarella sowie Butterflöckchen bestreuen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldbraun überbacken.
7. Währenddessen Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen fein hacken. Vor dem Servieren über den Auflauf streuen.

Reiser Rät

Für eine fleischlose Alternative können Sie das Hackfleisch durch zwei Auberginen ersetzen. Diese fein würfeln und anstelle des Hackfleischs zu den Zwiebeln in die Pfanne geben.

MEIN MÖBELHAUS. XXXLutz