

Pfannkuchen mit Feta für 4 Personen



Zubereitungszeit: ca 30 Min.

- 500 g Hackfleisch gemischt
- 1 Zwiebel
- 150 ml Sahne
- 200 g Feta
- 2 EL gehackte Petersilie
- Pfeffer und etwas Salz
- 2 EL Olivenöl, bevorzugt aus Astiraki/Kreta
- 250 g Mehl
- 6 Eier (Größe M)
- 450 ml Milch
- Salz
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- Olivenöl zum braten
- 1 Glas Tomatensoße nach Geschmack (evtl. Fertigprodukt)

Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel anbraten, Hackfleisch zugeben und krümelig braten. Mit wenig Salz (Feta hat genug Salz) und Pfeffer würzen, Sahne angießen und die Soße etwas einköcheln lassen. Feta in Stücke schneiden, zur Soße geben und schmelzen lassen.

Petersilie unterheben, Soße warm halten. Tomatensoße in einem Topf erhitzen, auch warm halten.

Mehl mit den Eiern, Milch, etwas Salz gut verrühren, Schnittlauchröllchen und Petersilie unterrühren und in einer großen Pfanne nacheinander 8 Pfannkuchen in heißem Öl ausbacken.

Pfannkuchen mit Hackfleisch füllen, aufrollen und auf Tellern portionsweise mit

Tomatensoße anrichten.
Evtl. mit einem gemischten Salat servieren.

Tipp:
Restliche Pfannkuchen in Streifen schneiden und als Suppeneinlage verwenden!

Rezept von Christine Heise aus Fredenbeck