

Pfannkuchen - Lasagne

Zutaten für 4 Portionen

Für den Pfannkuchen Teig (ergibt 12 dünne Pfannkuchen)

150 g Mehl,
375 ml Milch,
3 Eier (Größe M)
50 g flüssige Butter,
Salz, Pfeffer,
Butter zum Ausbacken.

Für die Füllung :

100 g Staudensellerie fein gewürfelt,
100 g Karotten fein gewürfelt,
100 g TK Erbsen,
1 große Zwiebel,
3 EL Blatt Petersilie, fein gehackt,
3 TL Olivenöl,
Salz.

Eierguss :

3 St. Eier, Größe M,
½ Becher Sahne (100 ml),
1 Becher Saure Sahne (200 ml),
Salz, Muskat, Pfeffer,
Geriebener Käse zum Bestreuen (Emmentaler),
Olivenöl zum fetten der Form.

Zubereitung :

Die Pfannkuchen :

Die Eier mit einem Schneebesen verrühren, nach und nach das Mehl und etwas Milch dazugeben. Erst wenn das Mehl klümpchenfrei verrührt ist, restliche Milch und etwas Salz zugeben. Ca. ½ Std. ausquellen lassen und dabei ab und zu durchrühren. Je nach Mehl sollte etwas mehr Milch dazugegeben werden. Auf jeden Fall sollte ein dünn fließender Teig entstehen.

In einer beschichteten Pfanne (22 er Durchmesser) etwas Öl hineingeben, heiß werden lassen und mit einer Schöpfkelle den Teig ganz dünn eingießen bis der Boden bedeckt ist. Backen bis die Oberseite gestockt und die Unterseite goldbraune Flecken hat. Mit dem Pfannenwender umdrehen und auch die andere Seite backen bis sie goldbraune Flecken hat.

Die Füllung :

Die Karotten und den Staudensellerie waschen, die Karotten mit dem Sparschäler schälen, Karotten und Staudensellerie in schmale Streifen und dann in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Je ein TL Olivenöl in einen beschichteten Topf geben, nacheinander die Erbsen, den Staudensellerie mit 1 EL Zwiebelwürfel und die Karotten mit 1 EL Zwiebelwürfel je 4 Min dünsten, leicht salzen und getrennt in Schälchen bereit halten. Die Blatt Petersilie waschen, gut trocken schütteln und fein hacken.

Die Eierguss Masse :

Dazu in einer Rührschüssel die Eier mit der Sahne und der sauren Sahne mit dem Schneebesen gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.



WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > aus dem Ofen > Rezept : Pfannkuchen - Lasagne

Die Pfannkuchen - Lasagne herstellen :

Eine feuerfeste Glasform mit etwa 22 cm Durchmesser mit Olivenöl einstreichen. Einen Pfannkuchen auf den Boden (der Glasform) legen. Mit einem Esslöffel die Karotten darauf verteilen. Etwa 1/5 der Eieguss Masse darauf verteilen. Einen Pfannkuchen darauf legen. Den Staudensellerie darauf verteilen. Wieder 1/5 der Eieguss Masse darauf verteilen. Einen Pfannkuchen darauf legen. Die Erbsen darauf verteilen. Wieder 1/5 der Eieguss Masse darauf verteilen. Die gehackte Petersilie darüber streuen. Einen Pfannkuchen darauf legen. Geraspeltten Emmentaler darauf verteilen. Wieder 1/5 der Eieguss Masse darauf verteilen. Einen Pfannkuchen darauf legen. Geraspeltten Emmentaler darauf verteilen. Die restliche Eieguss Masse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 45 Min. offen backen. Wenn die Oberfläche zu braun wird, abdecken. Wenn die Oberfläche nicht bräunt, am Ende den Grill zuschalten.

Servieren sie dazu eine rote Tomatensoße und einen grünen Salat.

Für die rote Tomatensoße eine kleine Zwiebel andünsten, einen Tetrapack (200 g) passierte Tomaten zugeben. Mit Salz, Basilikum und Pfeffer abschmecken.