

Gefüllte Pfannkuchenröllchen



Völlig von der Rolle, aber fein im Geschmack!
Und wer es vegetarisch mag, ersetzt das
Fleisch durch fein zerbröselten Räuchertofu.

Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 200 g Vollkornmehl, Dinkel oder Weizen
- 400 ml Milch
- 40 ml Rapsöl
- 1 Ei
- Bratöl
- ½ Bund Petersilie
- 300 g Rindertartar
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- ½ TL Salz

Auf einen Blick

- 🕒 **Hauptmahlzeit**
- 🕒 **Zeit: 35 Minuten**
Mit Kind: 40 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
- ⚠️ **Allergene: Gluten, Milch, Ei, Senf**

So geht's

1. Mehl, Milch, Öl und das Ei mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren.
2. Bratöl in einer Pfanne erhitzen und darin nach und nach 6 goldgelbe Pfannkuchen backen.
3. Petersilie waschen, trocknen, fein schneiden und mit dem Tartar, Ei, Senf und Salz verkneten.
4. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Bratöl einfetten.
5. Die Pfannkuchen mit einer dünnen Schicht Tartar bestreichen und eng aufrollen. In 2–3 cm breite Stücke schneiden und diese mit einer Schnittfläche nach unten nebeneinander in eine Auflaufform setzen. Schnittreste können prima in die Zwischenräume gesetzt werden. Die Röllchen 30 Minuten backen.