



Pfannkuchen mit Spinatfüllung

OFENHEXE®

Zutaten

Füllung:

500 g TK-Spinat
1 Zwiebel
2 EL Öl
Salz, Pfeffer, Muskat
20 g Butter

Teig:

500 g Mehl
300 g Wasser
300 g Milch
5 Eier
Prise Salz
Öl oder Butterschmalz

Soße:

1 Zwiebel
250 g Schmelzkäse
300 g Milch
200 g geriebenen Käse
Rezept & Bild:
Beraterin Franzl Betzl

Steffi
EBBING kocht & backt

Hier findest Du weitere
Rezepte
www.ebbing-tm.de

So wird's gemacht

Füllung:

Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Öl anschwitzen. TK-Spinat zugeben und langsam bei niedriger Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Butter abschmecken.

Pfannkuchenteig:

Aus Mehl, Milch, Wasser, Salz und Eiern einen flüssigen Teig anrühren.

Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Einen Schöpflöffel Pfannkuchenteig in die Pfanne geben und Pfannkuchen ausbacken. Auf jeden gebackenen Pfannkuchen ca. 2 EL Spinatmasse geben und aufrollen. Die gerollten Pfannkuchen in die Ofenhexe® legen.

Backofen auf 150 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Käsesoße:

Zwiebel in feine Würfel schneiden und in etwas Öl andünsten, Milch, Schmelzkäse und den geriebenen Käse zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Käsesoße über die Pfannkuchen verteilen und **ca. 30 Minuten** überbacken!