

## Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Stück

#### Für die Pfannkuchen

2 Eier  
180 g Mehl  
380 ml Milch  
1 Teelöffel Salz  
Öl zum Braten

#### Für die Füllung

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
500 g Hackfleisch, halb und halb  
1 Teelöffel Tomatenmark  
100 ml Rinderbrühe  
1 Avocado  
2 Tomaten  
Salz, Pfeffer, Chillipulver  
1 Esslöffel Limettensaft

#### Für den Sauerrahm

120 g saure Sahne  
1 Esslöffel Limettensaft  
Salz, Pfeffer

Deftig und doch ganz frisch: Limette und Avocado verleihen dieser pikanten Pfannkuchen-Variante die

gewisse Leichtigkeit. So zauberst du auch an trüben Tagen eine klitzekleine Ahnung von Sommer auf die Teller.

- 1 -

Aus Eiern, Milch, Mehl und etwas Salz einen Pfannkuchenteig herstellen. Butter in einer Pfanne erhitzen und 4 Pfannkuchen backen. Im Backofen bei 80 °C warm halten.

- 2 -

Zwiebel und Knoblauch hacken und in etwas heißem Öl in einer Pfanne anschwitzen. Das Hackfleisch dazugeben und krümelig braten. Tomatenmark unter das Hackfleisch rühren. Rinderbrühe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze 5 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Das wässrige Fruchtfleisch aus den Tomaten schneiden und entsorgen. Den Rest grob würfeln und unter die Hackfleischmasse geben. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Chillipulver abschmecken.

- 4 -

Das Avocadofleisch ebenfalls in grobe Stücke schneiden, mit 1 Esslöffel Limettensaft vermischen und unter die Hackfleischmasse geben.

- 5 -

Saure Sahne mit 1 Esslöffel Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Pfannkuchen auf den Tellern anrichten und jeweils ein Viertel der Hackfleischmasse auf einer Hälfte des Pfannkuchens verteilen. Mit ein paar Klecksen Sauerrahm

## Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung

garnieren und die Pfannkuchen zugeklappt servieren.