

Pfannkuchenrolle mit Gemüsefüllung

Eine Backblech mit Backpapier auslegen und im Backofen bei 150 °C erhitzen.

Pfannkuchenteig:

4 Eier
100 ml Mineralwasser
100 ml Milch
100 g Mehl

Die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Füllung:

1 – 2 Essl. Rapsöl

in einer Pfanne erhitzen.

2 – 3 Möhren, grob geraspelt
3 – 4 Zwiebeln, gewürfelt
½ Bund Lauchzwiebeln, in Ringe geschnitten
250 g Champignons, in Scheiben

Das Gemüse in dem Öl anschmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Kräutersalz

dazugeben und abschmecken.

200g Reibekäse

Das Backblech aus dem Ofen nehmen, das Backpapier leicht einfetten und den Teig darauf gießen, dann die Füllung darauf geben. überstreuen und das Ganze ca. 20 Min. backen.

Nach dem Backen den Pfannkuchen mit Hilfe des Backpapiers aufrollen. Die Rolle in Stücke schneiden und servieren.