

Asiatisch gefüllte Pfannkuchen

für 4-6 Personen



Grundrezept Pfannkuchen

Zutaten:	Zubereitung:
250g Mehl	Aus den Zutaten einen Pfannkuchenteig herstellen.
Salz	
3 Eier	
500 ml Milch	
Butterschmalz oder Öl	Pfannkuchen in einer Pfanne herausbacken.

Davon wird pro Person ein Pfannkuchen zum Füllen verwendet. Falls es mehr Pfannkuchen ergibt, können die restlichen in schmale Streifen geschnitten und als Suppeneinlage verwendet werden.

Füllung

300 g Weißkraut	hobeln
1 große Karotte	raspeln
1 Zwiebel	würfeln
300g Hackfleisch	Zunächst das Hackfleisch anbraten. Dann die Zwiebeln, das Weißkraut, die Karottenraspel zugeben und mit anbraten.
1 kleines Glas Bambussprossen	Zugeben und die Fülle etwas köcheln lassen.
Chilisoße süß, Asiagewürz, Salz, Pfeffer, Curry, evtl. Paprika	Nun die Masse mit den Gewürzen abschmecken.

Die Pfannkuchen füllen und in eine gefettete Auflaufform einfüllen.

Bechameloße

30g – 40 g Butter	Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen darin anschwitzen, es soll keine Farbe annehmen.
30g – 40 g. Mehl	
250 ml Milch	Nach und nach die kalte Flüssigkeit unterrühren. Evtl. kann ein kleiner Teil der Flüssigkeit mit Weißwein ersetzt werden.
250 ml Gemüsebrühe	
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss	Bei schwacher Hitze und ständigem Umrühren ca. 10 min köcheln lassen und mit den Gewürzen abschmecken.

Die Bechameloße über die Pfannkuchen gießen und das Ganze mit etwas geriebenem Käse bestreuen. Bei 180°C ca. 40 Min backen.