

Pfannkuchen - Lasagne

Zutaten:

500 g Champignons
500 g Brokkoli
300 g Cherry - Tomaten
500 g Hackfleisch
550 ml Milch
175 g Mehl
100 g geriebener Käse
40 g Butter
4 Eier
2 TL Gemüsebrühepulver
Salz, Pfeffer, Muskat, Öl

Zubereitung:

- Aus 125 g Mehl, 2 Eiern, 300 ml Milch und einer Prise Salz einen glatten Teig rühren.
- Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- Tomaten, Pilze und Brokkoli in kleine Stücke teilen.
- Pilze in einer Pfanne goldbraun braten.
- Brokkoli etwa 6 Minuten blanchieren.
- Danach gut abtropfen lassen.
- Hackfleisch mit wenig Fett krümelig braten.
- Tomaten zugeben und kurz mitdünsten.
- Brokkoli und Pilze untermischen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Butter in einem Topf auflösen.
- Restmehl in der Butter anschwitzen lassen.
- Restmilch und 500 ml Wasser nach und nach unterrühren.
- Brühepulver einrühren und 5 Minuten köcheln lassen.
- Sauce etwas abkühlen.
- Evtl. die Sauce mit zusätzlichem Mehl etwas andicken.
- In einer Pfanne aus dem Teig 4 Pfannkuchen in Größe einer Springform backen.
- Einen Pfannkuchen in die gefettete Springform geben.
- Je ein Viertel Gemüsehack und Sauce darauf verteilen.
- Abwechselnd Pfannkuchen und "Gemüsehack und Sauce" weiter aufschichten.
- Letzte Schicht Gemüsesauce mit Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 25 - 30 Minuten überbacken.