



Bolognese-Pfannkuchen vom Blech

Zutaten (= 1 Backblech):

- 150 g Mehl
- 200 ml Milch
- 6 Eier
- Salz + Pfeffer
- 7 EL Mineralwasser mit Kohlensäure
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Öl
- 500 g Hackfleisch
- Paprika edelsüß
- 5 Tomaten
- ca. 2 EL "rische's Reise ans Mittelmeer"
- 150 g geriebener Gouda

Zubereitung:

- Backblech mit Backpapier auslegen und in den Ofen schieben: Umluft 180°C. WICHTIG: Backblech mit vorheizen!
- Aus Mehl, Milch, Eiern, Salz und Pfeffer einen Pfannkuchenteig zubereiten und Mineralwasser zum Schluss unterrühren.
- Zwiebeln schälen und fein würfeln, in Öl in einer Pfanne glasig dünsten, Hackfleisch dazugeben und krümelig anbraten. Hack mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
- Backblech aus dem heißen Ofen nehmen, Teig sofort darauf gießen und verteilen. Im heißen Ofen ca. 3-4 Minuten vorbacken.
- Pfannkuchen aus dem Ofen holen, mit Tomaten belegen und mit "rische's Reise ans Mittelmeer", Salz und Pfeffer würzen. Erst das Hackfleisch und dann den Käse darüber geben und alles 15 Minuten weiterbacken.
- Herausnehmen, in Stücke schneiden und sofort servieren!