

Pfannkuchenauflauf

Für die Pfannkuchen

- 185 g Weizenmehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken.
- 3 Eier mit
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 225 ml Milch und
- 150 ml Mineralwasser verschlagen, etwas davon in die Vertiefung geben, von der Mitte aus Eierflüssigkeit und Mehl verrühren, nach und nach die übrige Eierflüssigkeit dazugeben und unterrühren, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen.
- 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und eine dünne Teiglage hineingeben. Den Eierkuchen von beiden Seiten goldgelb backen. Auf diese Weise etwa 6 - 8 Pfannkuchen backen und übereinander flach auf einen Teller legen. Für die Füllung
- 2 Zwiebeln Abziehen, waschen und fein würfeln.
- 2 Knoblauchzehen Abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken.
- 250 g Möhren Schälen, grün und Spitzen abschneiden, waschen und in dünne Scheiben schneiden.
- 3 EL Öl In einem Topf zerlassen. Zwiebel und Knoblauch darin unter Rühren andünsten. Möhren und
- 450 g TK- Blattspinat Zugabe und bei schwacher Hitze 10 - 15 Minuten mit Deckel garen, bis der Spinat aufgetaut ist, dabei gelegentlich umrühren. Evtl. vorhandene Gemüseflüssigkeit im offenen Topf verdampfen lassen. Das Gemüse mit
- Salz
- Pfeffer Und
- Muskatnuss Würzen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit für den Guss
- 200 g Frischkäse Mit
- 100 ml Milch Und
- 1 Ei Verrühren und mit
- Salz Und
- Pfeffer Würzen. Die Pfannkuchen auf der Arbeitsfläche nebeneinander ausbreiten. Die Füllung darauf verteilen, die Pfannkuchen aufrollen und nebeneinander in eine gefettete, flache Auflaufform (etwa 30 x 24 cm) legen. Den Guss darüber geben.
- 125 g Mozzarella In dünne Streifen schneiden und darauf verteilen. Die Form ohne Deckel auf dem Rost in den Backofen schieben. Bei Heißluft 180°C etwa 35 Minuten backen.

