

Panzarotti - Gefüllte Pfannkuchen nach Bergeller Art

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Keine Angabe

PFANNKUCHEN

300	Gramm	Mehl
3		Eier
1	Teel.	Salz
300	ml	Milch
300	ml	Wasser

FÜLLUNG

3	Essl.	Butterfett
3	Essl.	Mehl
400	ml	Milch
200	ml	Bouillon
		Muskatnuss zum Reiben
250	Gramm	Geriebener Parmesan
150	Gramm	Feingeschnittener Gekochter Schinken
		Salz

TOMATENSAUCE

2	Essl.	Butterfett
1/2		Feingehackte Zwiebel
2		Feingehackte Knoblauchzehen Rosmarin Basilikum Thymian Liebstöckel Oregano
400	Gramm	Pelati (Tomaten In Dosen)
2	Essl.	Tomatenmark
400	ml	Bouillon

Anleitung:

Pfannkuchen: aus Mehl, Eiern, Milch, Wasser und Salz einen Omelettenteig herstellen und 30 Minuten ruhen lassen. Danach 12 duenne Pfannkuchen backen und warmstellen.

Man kann die Zeit, waehrend der Teig ruht, benutzen, um Fuellung und Tomatensauce herzustellen.

Fuellung: Die Butter schmelzen lassen und das Mehl unter Ruehren hineingeben. Wenn es nach Brot riecht, unter staendigem Ruehren die Milch dazugeben, danach die Bouillon. Mit Muskat wuerzen und 15 Minuten koecheln lassen. Danach den geriebenen Kaese und den feingeschnittenen Schinken darunterheben. Falls noetig, noch etwas nachsalzen.

Tomatensauce: Die Zwiebel, die Knoblauchzehen und die feingehackten Kraeuter in Butterfett daempfen. Dann Pelati und Tomatenmark dazuruehren und mit Bouillon abloeschen. 30 Minuten koecheln lassen.

Die Pfannkuchen mit je 1 bis 2 El Fuellung bestreichen und

Panzarotti - Gefüllte Pfannkuchen nach Bergeller Art

(Fortsetzung)

zusammenklappen, so dass ein Halbmond entsteht. Diese Halbmonde in eine ausgefettete Gratinform dicht nebeneinander legen. Dann mit der Tomatensauce uebergiessen und die Gratinform in dem auf 220°C vorgeheizten Backofen fuer ca. 20 Minuten ueberbacken.