

Pfannkuchentorte mit Hackfleisch-Spinat-Käse-Füllung

Zutaten | Springform Ø 26 cm

Für die Pfannkuchen:

150 ml	Milch
½ TL	Salz
120 g	Mehl
2	Eier
etwas	Butter (für die Pfanne)

Für die Hackfleischfüllung:

1	Zwiebel
40 g	Butter
250 g	Hackfleisch, gemischt
etwas	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Paprika, edelsüß

Für die Spinatfüllung:

1	Zwiebel
10 g	Butter
250 g	Spinat, frisch
etwas	Salz
2 Prisen	Muskat

Außerdem:

100 g	geriebener Gouda
-------	------------------

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zubereitung:

Pfannkuchen

- Milch, Salz, Mehl und Eier in einer Schüssel glatt verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.
- Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen.
- Nacheinander dünne Pfannkuchen aus dem Teig ausbacken. Beiseitestellen.

Hackfleischfüllung:

- Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Butter in einer Pfanne schmelzen. Das Hackfleisch hinzugeben und krümelig anbraten. Anschließend die Zwiebel hinzufügen und kurz mitbraten.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Spinatfüllung:

- Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Butter in einer Pfanne erhitzen. Frischen Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Anschließend die Zwiebel hinzufügen und kurz mitbraten.
- Mit Salz und Muskat würzen.
- Kurz weitergaren, bis die Flüssigkeit weitgehend verdampft ist.

Pfannkuchentorte schichten & backen:

- Eine Springform (ca. 26 cm) leicht einfetten.
- Abwechselnd einen Pfannkuchen, etwas Hackfleisch, etwas Spinat und etwas Käse einschichten.
- Mit einer Lage Käse abschließen.
- Im vorgeheizten Backofen bei etwa 180 °C backen, bis der Käse goldbraun ist.

Tipp:

Das Gericht lässt sich prima vorbereiten und später einfach im Ofen aufwärmen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
157 kcal	10,0 g	8,3 g	8,5 g	54 mg