

Gefüllte Pfannkuchen mit Hühnchen und Käsesauce (Ricotta, Mozzarella, Butter)



Über 30
Min.



Normal



Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Salz, Ei und weiche Butter mit Milch und Wasser gut vermengen. Die frische Petersilie in kleine Stücke schneiden und unter den Pfannkuchenteig heben. Im Anschluss in einer heißen geölten Pfanne, die Pfannkuchen auf beiden Seiten goldbraun backen.
2. Für die Käsesauce die Butter in einer Pfanne schmelzen und Mehl, sowie Milch dazugeben und kurz aufkochen lassen. Den cremigen Ricotta, Dijon Senf, Salz und Pfeffer einrühren und danach zur Seite stellen.
3. Für die Füllung klein gewürfelte Zwiebel in Olivenöl anschwitzen und Champignons, grüne Paprika, Oregano, Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzugeben und vermengen. Anschließend noch die Hälfte der Käsesauce aus Schritt 2, sowie das Brathähnchen unterrühren.
4. Als Nächstes werden die Pfannkuchen gefüllt und gerollt.
5. Die Pfannkuchen daraufhin in eine Auflaufform geben und die restliche Käsesauce, sowie geriebenen Mozzarella darüber verteilen bzw. streuen.
6. Abschließend die Form für 15 Minuten bei 200 °C in den Backofen geben.
7. Zum Servieren die Pfannkuchen noch mit gehackter

Zutaten



Für den Pfannkuchenteig:

- 130g Mehl
- 1 TL Backpulver



Petersilie und Parmesan garnieren.

- 1/4 TL Salz
- 1 Ei
- 2 EL GOLDSTEIG Butter
- 250 ml Milch
- 125 ml Wasser
- 1 EL Petersilie

Für die Käsesauce:

- 30g GOLDSTEIG Butter
- 40g Mehl
- 870 ml Milch
- 130g GOLDSTEIG Ricotta
- 1 TL Dijon Senf
- Salz
- Pfeffer

Für die Füllung:

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 250g Champignons
- 1 grüne Paprika
- 1/2 TL Oregano
- 1/2 EL Zitronenschale
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 300g Brathähnchen

Zum Überbacken und Garnieren:

- 150g GOLDSTEIG Mozzarella gerieben
- Petersilie
- 3 EL Parmesan