

# Gefüllte Pfannkuchen



*zwei Varianten*

## Mit Leberkäsbrat

4 Pfannkuchen  
ca. 400 g Leberkäsbrat  
1 rote Paprika  
1 große oder 2 kleine Zwiebeln  
1 1/2 Pkg. geriebener Käse

Pfannkuchen mit Brat bestreichen, gewürfelte Paprika und Zwiebeln und geriebenen Käse drüber streuen. Das ganze rollen, mit einem Rouladenspieß befestigen. Die vier Pfannkuchen nebeneinander in eine Auflaufform (am besten rund, ca. 28 cm Durchmesser) legen, restlichen geriebenen Käse drüber streuen. Im Backofen bei 180 bis 190° ca. 45 Minuten backen.

Dazu passt am besten Salat.

## Mit Schinken

4 Pfannkuchen  
250 g Schinken  
rote und gelbe Paprika  
1 große oder 2 kleine Zwiebeln  
evtl. Mais  
Texicana Salsa-Soße (von Maggi)  
1 bis 1 1/2 Pkg. geriebener Käse

Pfannkuchen mit der Texicana Salsa-Soße (für Kinder mit Ketchup) bestreichen, mit dem Schinken belegen. Paprika und Zwiebeln in dünne Streifen hobeln und verteilen. Etwas Käse drüber streuen. Das ganze rollen, mit einem Rouladenspieß befestigen. Die vier Pfannkuchen nebeneinander in eine Auflaufform (am besten rund, ca. 28 cm Durchmesser) legen, restlichen geriebenen Käse drüber streuen. Im Backofen bei 180 bis 190° ca. 45 Minuten backen.

Dazu passt am besten Salat.

