



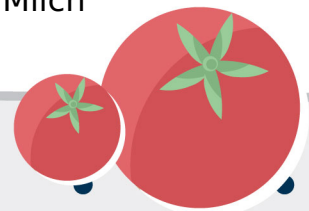
Weihnachtspfannkuchen

Zutaten

Pfannkuchen: 125 g Mehl 250 g Milch 2 Eier Butter und 1 Prise Sal Soße: 250 g mageres Rinderhackfleisch, 400 g Cirio Passata Rustica, 1 Zwiebel 1 Glas Weißwein 2 - 3 EL Brühe 2 Zweige Rosmarin Salbeiblätter Lorbeerblätter kalt gepresstes Olivenöl Pfeffer und Salz. Weiße Soße: 40 g Mehl 30 g Butter eine Tasse Milch Salz Muskatnuss geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Zunächst den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Um die Pfannkuchen zuzubereiten, erst das Mehl in eine Schüssel sieben, dann die Eier hineinschlagen und langsam die Milch und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen hinzurühren.
3. Eine mittelgroße Bratpfanne fetten und erhitzen und sodann eine Kelle der so entstandenen Pfannkuchensmischung in die Pfanne gießen, so dass deren Boden leicht bedeckt ist.
4. Kurz fest werden lassen, dann wenden und schließlich auf einem Teller warm stellen. Ungefähr zwanzig Pfannkuchen auf diese Weise zubereiten.
5. Die Zwiebel klein hacken und mit einem EL Öl, etwas Lorbeer, Rosmarin und Salbei in einer Pfanne anbraten.
6. Hackfleisch hinzufügen und einige Minuten in der Gewürzmischung anbraten und dann ziehen lassen. Pfeffern und salzen sowie ein Glas Weißwein begeben und reduzieren lassen. Dann die Passata Rustica Tomaten und die Brühe hinzugeben, abdecken und auf niedriger Flamme etwa 45-50 Minuten köcheln lassen.
7. Inzwischen die Béchamel-Sauce zubereiten.
8. Butter in einem Topf zergehen lassen, das gesiebte Mehl hinzugeben und unter ständigem Erhitzen 2-3 Minuten gründlich rühren. Langsam unter ständigem Rühren die heiße Milch begeben, so dass keine Klumpen entstehen.





9. Bei niedrigster Flamme die Soße ungefähr 10 Minuten köcheln lassen, schließlich Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss hinzugeben.
10. Zu guter Letzt die Pfannkuchen einzeln in eine eingefettete runde Backform legen und jeweils eine Schicht Fleischsoße und Béchamel darübergerben.
11. Mit einer Schicht Béchamel abschließen und mit geriebenem Parmesan und ein paar Butterflocken bestreuen. In den heißen Ofen schieben und eine halbe Stunde backen, die letzten 10 Minuten grillen, um eine schöne goldene Kruste zu erzeugen.

