



## Tomatengemüse in Pfannekuchen

Für 4 Personen

### Pfannkuchenteig

250 g Mehl  
3 Eier, Salz  
350 ml Milch  
Fett zum Ausbacken

### Füllung

1 Bd. Lauchzwiebeln  
500 g Kirschtomaten  
2 Paprikaschoten  
2 EL Olivenöl  
½ Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer, Paprika  
75 g geriebener Käse

Alle Zutaten glatt verrühren.

Aus dem Teig etwa 8 dünne Pfannkuchen backen.

Die Lauchzwiebeln und die Paprika putzen, waschen und fein schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren.

Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse und die Petersilie darin kurz andünsten und mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Das Tomatengemüse gleichmäßig auf die 8 Pfannkuchen verteilen. Die Pfannkuchen unten einschlagen und aufrollen, so dass runde Gemüsetaschenentstehen.

Die gefüllten Pfannkuchen in eine gefettete Auflaufform legen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Bei 180 °C ca. 10 - 15 Min. überbacken.



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

