

Prinz-Eugen-Straße 2, 77654 Offenburg  
Telefon: 0781 805 7100

## Kreative Resteküche: Pfannkuchen-Schnecken

Zutaten:	Zubereitung:
250 g Mehl 2 Eier 350 ml Milch ½ TL Salz Öl zum Ausbacken Evtl. 1 EL feingehackte Gartenkräuter	Zu einem geschmeidigen Teig rühren, <b>10 Minuten</b> quellen lassen und die Pfannkuchen nacheinander ausbacken.  Oder übrige Pfannkuchen vom Vortag verwenden.
1 Becher Sauerrahm  150 g gegartes Fleisch, Wurst oder auch geschnetztes/ Bolognese  400 g gegartes Gemüse (Erbsen, Möhren, Bohnen, Kürbis, Sauerkraut, Brokkoli....)	Pfannkuchen bestreichen.  Je nach dem klein schneiden.  Bei Bedarf grob zerkleinern.  Alles vermischen oder direkt gleichmäßig auf den Pfannkuchen verteilen.
300 ml passierte Tomaten 1 Prise Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Thymian, gemahlen oder feingehackte Kräuter frisch oder getrocknet  50 g geriebener Hartkäse	In eine Auflaufform gießen. Nach Geschmack würzen.  Die Pfannkuchen aufrollen und in ca. 5 cm dicke Stücke schneiden. Die Rollen mit der Schnittfläche nach oben in die Soße setzen. Bestreuen.  Im Ofen bei <b>175 Grad Heißluft 25 Minuten</b> backen.
Wer möchte serviert dazu einen knackigen Blattsalat. Seien Sie kreativ, die Komponenten für diesen Auflauf lassen sich nahezu beliebig variieren und schmeckt auch vegetarisch lecker, dann evtl. mit einer Körnermischung bestreuen und überbacken. Statt der passierten Tomaten können auch Soßenreste verwendet werden.	