# Pfannkuchen mit mexikanischer Hackfleischfüllung

**Zutaten für die Pfannkuchen:**

250 g Mehl (405)

4 Eier

450 ml Milch (3,5 %)

Salz

ca. 100 g Käse (gerieben)

150 g Joghurt (griechischer Art) oder Schmand

**Zutaten für die Füllung:**

400 g Rinderhack

1 Spitzpaprika

2 Knoblauchzehen

1 kleine Dose Mais

3 Lauchzwiebeln

1 große Zwiebel

5 kleine Tomaten

½ Chilischote

1 TL geräucherter Paprika (oder edelsüß)

½ TL gemahlener Cumin (Kreuzkümmel)

je 1 Prise getrockneter Thymian, Oregano, Majoran

Salz, Pfeffer

2 EL Tomatenmark

**Zubereitung Pfannkuchen:**

Mehl, Salz, Eier und einen kleinen Teil der Milch in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät schlagen, so dass keine Klumpen entstehen. Wenn der Teig geschmeidig ist, den Rest der Milch langsam dazugeben. Der Teig muss wie flüssige Sahne vom Löffel laufen. 20 Minuten quellen lassen.

Aus dem Teig nacheinander 4 Pfannkuchen backen.

**Zubereitung Füllung:**

Hack scharf anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen. Nun nacheinander anbraten: Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel, Paprika, Chili und die Tomaten.

Das Hack wieder dazugeben und Tomatenmark einrühren. Alles gut würzen und mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme schmoren.

Die Pfannkuchen mit dem Geschnetzelten füllen, aufrollen und halbieren. In eine gefettete Form legen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen. Bei 150° Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Anschließend auf Teller anrichten und einen großen Löffel Joghurt oder Schmand darüber geben.

wünscht guten Appetit!