

## Gefüllter Pfannkuchen mit Kalb-Farce und Gouda

### Für 2 Personen

100 g Mehl	125 ml Milch	2 Eier
Salz	1 EL flüssige Butter	Butterschmalz
1/2 Bund glatte Petersilie	4 Zweige Thymian	150 g Kalbsschnitzel
100 g Sahne	Pfeffer	100 g Gouda
1 EL Butter	1 Salatgurke	100 g saure Sahne
1 Spritzer Zitronensaft	1 EL Olivenöl	1/2 Bund Dill

Für die Pfannkuchen Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter untermischen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Füllung Petersilie und Thymian abspülen, trocken schütteln. Petersilie fein schneiden, vom Thymian die Blättchen abstreifen. Das Fleisch in Stücke schneiden und mit den Kräutern und der Sahne in einen Cutter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer Farce verarbeiten. Den Käse fein reiben. Die Pfannkuchen dünn mit der Kalbsfarce bestreichen, dann einmal zusammenklappen, darauf etwas Käse streuen und erneut zusammenklappen, dass ein Dreieck entsteht. Die gefüllten Pfannkuchendreiecke in eine gebutterte feuerfeste Form geben, mit restlichem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Gurke waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Gurkescheiben mit saurer Sahne, Zitronensaft, Olivenöl in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dill abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Gurken mischen. Die gefüllten Pfannkuchen mit dem Gurkensalat anrichten und servieren.

Vincent Klink am 05. Juni 2014