



BAYERISCHER BRÄTSTRUDEL

Zutaten Pfannkuchen:

- 130 g Mehl
- 1-2 Eier
- ca. 180 ml Milch
- Salz
- Butterschmalz zum Ausbacken

Füllung:

- 1 kleine Gelbe Rübe
- 2 Frühlingszwiebeln
- 500 g Leberkäsbrät vom Metzger

Zubereitung:

Für die Pfannkuchen die Zutaten gut miteinander verrühren und in heißem Butterschmalz vier Pfannkuchen ausbacken. Auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelbe Rübe schälen, die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Beides sehr klein schneiden.

Die Pfannkuchen mit dem Brät bestreichen und das Gemüse darüber verteilen. Die Pfannkuchen aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einer Auflaufform bedecken und backen.

Backzeit: ca. 35 Min. bei 180 °C (160 °C Heißluft)

Tipp: Zum Servieren in Stücke schneiden. Schmeckt warm und kalt.