



## Hungrige Palatschinken-Raupe

### Zutaten

- 60 g Ei
- 350 g Kuhmilch 1,5% Fett
- 200 g Mehl
- 200 g Champignons
- 50 g Zwiebeln
- 200 g Rindsfaschiertes
- 200 g Trinkwasser
- 1 Beutel Maggi Fix für Pasta Asciutta
- 30 g Petersilienblatt frisch
- 9 g Sonnenblumenöl

### Zubereitung

1. Für den Palatschinkenteig Ei, Milch und Mehl verrühren und den Teig kurz quellen lassen.
2. Für die Füllung Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne 1 TL Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Faschiertes zugeben und krümelig braten. Zwiebel- und Champignonwürfel zugeben und mitbraten. Wasser zugießen und Maggi Fix für Pasta Asciutta einrühren und zum Kochen bringen.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Die Pilz-Bolognese mit der Petersilie verfeinern und warm halten.
5. In einer beschichteten Pfanne 1 TL Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Pfannkuchen darin nacheinander ausbacken. Jeweils etwas Pilz-Bolognese in einen Pfannkuchen füllen und zu einer "Raupe" aufrollen.

### Nährwerte

Kohlenhydrate	40,88 g
Energie	336,46 kcal
Fett	10,41 g
Eiweiß	19,06 g

27 Minuten

5 Portionen