

Überbackener Pfannkuchen mit Kürbisfüllung

- Einen Pfannkuchen Teig für 8 Pfannkuchen herstellen. Sehr gut schmecken die Pfannkuchen mit geschrotetem Dinkelmehl.
- Die Pfannkuchen anrühren und ausbacken. Beiseite stellen.
- Einen mittleren Hokaido-Kürbis entkernen und grob raspeln (mit Schale)
- Butter in der Pfanne erhitzen und getrockneten oder frischen Salbei, je nach Geschmack, kurz andünsten.
- Den geraspelten Kürbis dazu geben und auch kurz andünsten. Abkühlen lassen!
- 1 bis 2 Becher körnigen Cottage Cheese unterrühren, würzen mit Salz und Pfeffer
- Die Füllung auf die Pfannkuchen streichen, mit Parmesan bestreuen und aufrollen
- Die Pfannkuchen in einer Auflaufform schichten und mit geraspelten Goudakäse bestreuen
- Ca. 15 Minuten bei 180 Grad überbacken.

Guten Appetit!