



Gefüllter Pfannkuchen

Zutaten

Für den Teig:

200 g Mehl
1 Prise Salz
500 ml VEGAN ROYAL Sojamilch
1 Schuss Mineralwasser
40 g VEGAN ROYAL Eiersatz
n. B. Öl zum Ausbacken

Für die Füllung:

2 EL Öl
70 g VEGAN ROYAL Soja-Mix
Beefpaste
200 ml kaltes Wasser
1 Zwiebel
3 Karotten
1 Stück Sellerie
4 Tomaten
1 Lorbeerblatt
Kräuter (Oregano, Thymian)
etwas Tomatenmark

Zubereitung

- 1 Für die Pfannkuchen alle Zutaten zusammen in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät (Schneebeesen) zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2 Die Pfannkuchen in heißem Öl ausbacken und anschließend mit der Füllung nach Belieben füllen, kann zum Schluss auch noch mit vegane Käse überbacken werden.
- 3 Für die „Hackfleischfüllung“ Soja-Mix Beefpaste und kaltes Wasser vermischen und 5 Minuten quellen lassen.
- 4 Das Öl erhitzen und das „Hackfleisch“ darin anbraten. Zwiebel, Möhren und ein Stück Sellerie in kleine Würfel schneiden und zum „Hackfleisch“ geben, mitbraten.
- 5 Die Tomaten ebenfalls würfeln und zum Schluss zugeben.
- 6 Das Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und die Kräuter zur Sauce geben, abschmecken und 10 Min. köcheln lassen. Die Pfannkuchen damit füllen.