



## Hauptgang

## Panzarotti

Gefüllte Pfannkuchen nach Bergeller Art  
Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

**Pfannkuchen:**

300 gr Mehl  
3 Stück Eier  
1 TL Salz  
3 dl Milch  
3 dl Wasser

**Füllung:**

3 EL Butter  
2 EL Mehl  
4 dl Milch  
2 dl Bouillon  
Muskatnuss  
250 gr Parmesan, frisch gerieben  
150 gr Schinkenranchen, gekocht (in feine Streifen)  
Salz

**Tomatensauce:**

2 EL Butter  
1 Stück Zwiebel, klein, fein gehackt  
2 Zehen Knoblauch, fein gehackt oder gepresst  
1 Zweig Rosmarin (kleiner Zweig)  
2 Stängel Basilikum, die Blätter fein hacken  
2 Stängel Thymian, die Blätter fein hacken  
2 Stängel Oregano, die Blätter fein hacken  
1 Stängel Liebstöckel, Blätter fein hacken  
400 gr Pelati (Tomaten in Stücken aus der Dose)  
2 EL Tomatenmark  
4 dl Bouillon

**Übrige Zutaten:**

100 gr Butter, für das Ausbuttern der Gratinform sowie für Butterflöckli  
Greizerzer, gerieben

## Zubereitung:

**Pfannkuchen:**

Aus Mehl, Eiern, Milch, Wasser und Salz einen Teig herstellen und 30 Minuten ruhen lassen. Danach 12 dünne Pfannkuchen backen..

Man kann die Zeit, während der Teig ruht, benutzen, um Füllung und Tomatensauce herzustellen

**Füllung:**

Die Butter schmelzen lassen und das Mehl unter Rühren hineingeben. Wenn es nach Brot riecht, unter ständigem Rühren die Milch dazugeben, danach die Bouillon. Mit Muskatnuss würzen und 10 Minuten köcheln lassen.

Danach den geriebenen Käse und den fein geschnittenen Schinken darunter heben. Falls nötig, noch etwas nachsalzen. Achtung: Der Parmesan enthält viel Salz. Vorsichtig mit dem Nachsalzen.

**Tomatensauce:**

Die Zwiebel, die Knoblauchzehen und die fein gehackten Kräuter in Butterfett dämpfen. Dann Pelati und Tomatenmark dazu rühren und mit Bouillon ablöschen. 30 Minuten köcheln lassen.

**Zubereitung:**

Eine weite Gratinform ausbuttern. Die Pfannkuchen mit je 2 EL Füllung bestreichen und zusammenklappen, so dass ein Halbmond entsteht. Diese Halbmonde in eine ausgefettete Gratinform dicht nebeneinander legen (oder ziegelförmig schichten). Dann die Tomatensauce gleichmässig über die Pfannkuchen giessen. Den Greizerzerkäse darüberstreuen, das Ganze mit Butterflöckli belegen und die Gratinform in dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten überbacken.