

# Panzarotti nach Bergeller Art

---

für 4 Personen

## Zutaten:

### *Pfannkuchen:*

300 g Mehl,  
3 Eier,  
1 TL Salz,  
300 ml Milch,  
300 ml Wasser

### *Füllung:*

3 EL Butterfett,  
3 EL Mehl,  
400 ml Milch,  
200 ml Bouillon, Muskatnuss zum Reiben,  
250 g geriebener Parmesan,  
150 g feingeschnittener, gekochter Schinken,  
Salz

### *Tomatensauce:*

2 EL Butterfett,  
1/2 feingehackte Zwiebel,  
2 feingehackte Knoblauchzehen, Rosmarin,  
Basilikum,  
Thymian,  
Liebstöckel,  
Oregano,  
400 g Pelati (Tomaten in Dosen),  
2 EL Tomatenmark,  
400 ml Bouillon

## Zubereitung:

### *Pfannkuchen:*

aus Mehl, Eiern, Milch, Wasser und Salz einen Omelettenteig herstellen und 30 Minuten ruhen lassen. Danach 12 dünne Pfannkuchen backen und warmstellen. Man kann die Zeit, während der 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 Muskat würzen und 15 Minuten köcheln lassen. Danach den geriebenen Käse und den feingeschnittenen Schinken darunterheben. Falls nötig, noch etwas nachsalzen.

### *Tomatensauce:*

Die Zwiebel, die Knoblauchzehen und die feingehackten Kräuter in Butterfett dämpfen. Dann Pelati und Tomatenmark dazurühren und mit Bouillon ablöschen. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Pfannkuchen mit je 1 bis 2 EL Füllung bestreichen und zusammenklappen, so dass ein Halbmond entsteht. Diese Halbmonde in eine ausgefettete Gratinform dicht nebeneinander legen. Dann mit der Tomatensauce übergießen und die Gratinform in dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten überbacken.