

Ingrediënten voor 4 personen

1 pak pannenkoeken mix olijf olie
1 ui gesnipperd 1/4 rode-groene
en gele paprika enkele
kersentomaatjes 200 gram
gehakt 100 gram geraspte kaas 1
eetl Provençaalse kruiden

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Pannenkoeken gevuld

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Bereidingswijze

Maak de pannenkoeken klaar volgens de aanwijzing op de verpakking, en leg ze even apart op een bord. Verhit de olijfolie en fruit hierin de ui en paprika voeg eventueel peper en zout naar smaak toe. Voeg het gehakt toe en bak dit rul, schep de in partjes gesneden tomaatjes er door. Verdeel de vulling over de pannenkoek en rol ze op. Leg de opgerolde pannenkoeken in een ovenschaal en strooi er geraspte kaas en Provençaalse kruiden overheen. Bak de pannenkoeken ongeveer 15 minuten.