Crêpes mit Zucchini-Pilz-Füllung

Sonstige Gerichte » Eiergerichte

Zutaten (4 Personen)

» 60g Mehl
» 1 Ei(er)
» 125ml Bier
» Salz & Pfeffer
» 3 TL Öl
» 1 Zwiebel(n)
» 200g Zucchini
» 125g Champignons
» 1 Zweig Thymian
» 100g Cocktailtomaten
» 75g Schafskäse
» 1 EL Olivenöl
» 1-2 TL Balsamico Essig

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Mehl, Ei, Bier, 1 Prise Salz, 1TL Öl verrühren.. 20min quellen lassen.

2. Für die Füllung Zwiebel abziehen, würfeln. Zucchini waschen, putzen, längs halbieren, quer in Scheiben teilen. Pilze feucht abreiben, putzen, blättrig schneiden. Thymian, Tomaten abbrausen und trockentupfen. Tomaten halbieren, Kräuterblättchen abzupfen. Käse würfeln.

3. Zwiebel im Olivenöl andünsten. Thymian, Zucchini, Pilze zufügen, unter Rühren 5min dünsten. Mit Salz, Pfeffer würzen. Tomaten, Käse, Essig unterheben. In einer Pfanne in 2TL Öl portionsweise 4 Crêpes ausbacken und warm halten. Anschließend jeweils mit Füllung belegen, zu Dreiecken zusammenklappen und servieren.

Nährwerte: 300kcal/E13g/F19g/KH16g pro Portion

angelegt am: 31.08.2004 Rezept-Nr: 1259

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke