Crepes mit Pilzen und Rucola

Sonstige Gerichte » Eiergerichte

Zutaten (4 Personen)

» 100g Mehl
» 100ml Milch
» 4 Ei(er)
» 1/2 TL Eierwürzer
» 1 Bd. Rucola
» 250g Champignons
» 3 EL Butter/Margarine
» 1 TL Kräuter der Provence
» 1 Knoblauchzehe(n)
» Salz
» 4 EL Crème fraîche
» 2 EL Weißwein

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Mehl, Milch, 100ml Wasser und Eier zu einem flüssigen Teig verrühren. Mit Eier-Würzer abschmecken, ca. 30min ruhen lassen.

2. Für die Füllung Rucola putzen, waschen und trockenschleudern oder gut abtropfen lassen. Champignons putzen und mit einem feuchten Tuch abreiben. Die Pilze in feine Scheiben schneiden. Den Ofen auf 90°C vorheizen.

3. In einer beschichteten Pfanne 1EL Butter zerlassen und die Champignons darin andünsten. Mit Kräutern, Knoblauch und Salz abschmecken. Crème fraîche und Weißwein unterrühren. Den Rucola unterheben.

4. Jeweils 1TL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und nacheinander vier Pfannkuchen darin ausbacken. Die Pfannkuchen im heißen Ofen warm stellen. Wenn alle Pfannkuchen gebacken sind, jeweils Füllung in die Mitte geben, die Crêpes zusammenklappen und evtl. mit etwas Crème fraîche sowie Rucola garniert servieren.

Nährwerte: 260kcal/E9g/F19g/KH19g pro Portion

angelegt am: 19.10.2003 Rezept-Nr: 624

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