Crepes a la maison

Pilz-Gerichte » Champigon-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 50g Mehl
- » 5EL Milch
- » 2 Ei(er)
- » 1/2TL Eierwürzer
- » 1 Bd. Rucola
- » 250g Champignons
- » 2EL Butter/Margarine
- » 1TL Kräuter der Provence
- » Öl
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » Salz
- » 4EL Crème fraîche
- » 2EL Weißwein
- » Pfeffer

Bewertung



Beschaffung manchmal im Discounter



Kosten 6-10€



Zubereitungszeit 31-60min

Zubereitung

- 1. Mehl, Milch, Eier und Eier-Würzer verrühren. Den Teig 20-30min ruhen lassen.
- 2. In der Zwischenzeit Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Champignons abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. 1EL Butter erhitzen und die Pilze darin andünsten. Mit Kräutern, Knoblauch und Salz abschmecken.
- 3. Crème fraîche, Weißwein verrühren, salzen, pfeffern und kurz erhitzen. Aus dem Teig in 1EL Butter nacheinander vier Crêpes backen. Mit Champignons, Rucola und Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Nährwerte: 250kcal/E8g/F14g/KH10g pro Person

angelegt am: 14.09.2002 Rezept-Nr: 148

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