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