Gefüllte Pfannkuchen

Pilz-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 2 Ei(er)
» 80g Mehl
» 8 EL Milch
» Salz & Pfeffer
» 2 Zwiebel(n)
» Petersilie
» 150g Shiitakepilze
» 125g Austernpilze
» 375g Champignons
» 3 EL Öl
» Thymian
» 1 TL Instant-Gemüse-Brühe
» 100g Frischkäse (mit Kräutern)
» 1-2 EL Soßenbinder
» einige Salatblatt/ -blätter
» 4 Tomate(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
16-30min

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

Vorbereitung

- Zwiebeln schälen, würfeln
- Petersilie waschen, hacken
- Pilze putzen, waschen und etwas klein schneiden
- Salat waschen und zerpflücken
- Tomaten waschen, in Scheiben schneiden

Pfannkuchen zubereiten

- Eier, Mehl, Milch und Salz glatt rühren
- 20 min quellen lassen
- aus dem Teig in heißem Öl portionsweise 4 Pfannkuchen backen
- Pfannkuchen warm stellen

Pilzfüllung zubereiten

- Zwiebeln in restlichem Öl anbraten
- Pilze zugeben, anbraten
- salzen und pfeffern
- mit Thymian würzen
- mit 250ml Wasser aufgießen
- mit Brühe würzen
- Käse einrühren, aufkochen
- mit Soßenbinder binden

- Pfannkuchen mit Pilzfüllung anrichten
- mit Salat, Tomaten und Petersilie garnieren

Nährwerte: 250kcal pro Portion

angelegt am: 17.09.2008 Rezept-Nr: 2293

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