

# Pfannkuchen Rezepte

## Eierpfannkuchen Mit Pilzfüllung

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Nachtisch, Eierspeise, Pfannkuchen, Pikant, Pilz

---

### PFANNKUCHENTEIG

120 g	Mehl	2	Essl. Kräuter; fein gehackt
125 ml	Milch		- Petersilie, Schnittlauch
2	Eier		Dill
	Salz, Pfeffer, Muskat	2	geh. TL Butterschmalz

### FÜLLUNG

2	Tomaten	125 ml	Gemüsebrühe
1	Frühlingszwiebel		Schnittlauch
1	geh. TL Butterschmalz		Petersilie
250 g	Zuchtpilze; Egerlinge, - Champignons, Austernpilz	2	Essl. Sahne

---

Für den Pfannkuchenteig Mehl, Milch und Eier verrühren und mit Jodsalz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat und fein gehackten Kräutern würzen. Nach und nach Pfannkuchen in heißem Butterschmalz ausbacken und im Rohr warm stellen.

Tomaten brühen, häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und in heißem Butterschmalz angehen lassen.

Pilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und dazugeben. Mit Brühe auffüllen, Schnittlauchröllchen und gehackte Petersilie dazugeben, mit Jodsalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Pilze etwa 5 bis 8 Minuten auf den Biss garen.

Etwa zwei Drittel der Tomatenwürfel dazugeben, mit Sahne aufgießen und leicht cremig einkochen lassen. Mit Jodsalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Pfannkuchen auf Tellern flach auslegen, Pilzfüllung darauf geben und zusammenklappen. Mit den restlichen Tomatenwürfeln und Schnittlauchröllchen bestreuen und anrichten.