

Pfannkuchen Rezepte

Pilzpfannkuchen

Gattung: Pfannkuchen, Pilze

FÜR DIE PFANNKUCHEN

200 g Weizenvollkornmehl
1/2 Liter Milch
4 Eier

Salz
Etwas Öl

FÜR DIE FÜLLUNG

1 große Zwiebel
1/2 Stange Lauch
2 Knoblauchzehen
200 g Champignons
200 g Pfifferlinge; oder Shiitake
1 Essl. Butter

125 g Sahne
2 Essl. Gehackte Petersilie
50 g Geriebenen Emmentaler
Salz
Cayennepfeffer

ZUM BESTREUEN

50 g Geriebenen Emmentaler

Für die Pfannkuchen Mehl, Milch Eier und etwas Salz miteinander verrühren. Aus dem Teig in einer beschichteten Pfanne in dem Öl 8 große Pfannkuchen backen.

Den Backofen auf 200GradC vorheizen. Die Zwiebel, den Lauch und die Knoblauchzehen fein hacken, die Pilze in kleine Stückchen schneiden. Die Butter in der Pfanne erhitzen und Zwiebel, Lauch und Knoblauch gut andünsten, Pilze dazugeben und noch 1 Minute mitdünsten. Sahne, Petersilie und Käse zu den Pilzen geben und die Sauce sämig einkochen lassen. Das ganze mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Pilzsauce auf die Pfannkuchen verteilen, diese zusammenrollen und in eine feuerfeste, große Form legen. Den Emmentaler darauf streuen. Die Pfannkuchen im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten überbacken.

Dazu passt ein frischer Feldsalat.