

# Crepes mit Pfifferlingen

Pilz-Gerichte » Pfifferling-Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 150g Mehl
- » 2 Ei(er)
- » Salz & Pfeffer
- » 350ml Milch
- » 2 Schalotte(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 3EL Butterschmalz
- » 100g Crème fraîche
- » 2TL Zitronensaft
- » 500g Pfifferlinge

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Mehl sieben, Eier und Salz zufügen, mit der Milch zu einem flüssigen Teig verrühren. Ca. 20min quellen lassen.

2. Pfifferlinge putzen, feucht abreiben, evtl. zerkleinern. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken. 1EL Fett in einer Pfanne erhitzen, Pfifferlinge bei starker Hitze etwa 3min braten. Schalotten, Knoblauch dazugeben, kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Crème fraîche einrühren. Pfanne vom Herd nehmen, Petersilie und Zitronensaft hinzufügen.

3. Portionsweise aus dem Eierteig 8 dünne Crêpes im übrigen Fett ausbacken. Je 1EL Füllung darauf setzen. Aufrollen und in Pergamentpapier gewickelt servieren.

Nährwerte: 410kcal/E14g/F25g/KH33g pro Person

angelegt am: 03.09.2002

Rezept-Nr: 103

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