

# 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