Rezept

Champignon-Crêpes

Ein Rezept von Champignon-Crêpes, am 29.04.2024

Zutaten

3	Eier
100 g	Mehl
	Salz
6	Schalotten
3 EL	Aceto balsamico
	Pfeffer
250 ml	Milch
100 g	Butter
400 g	Champignons
3	Knoblauchzehen
120 g	Sahne
	3-4 EL Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Eier, Milch und Mehl glatt rühren. 50 g Butter schmelzen und unterrühren. Teig salzen.

2. Champignons putzen, in Scheiben schneiden, diese nach Belieben halbieren. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Schalotten darin anschwitzen. Pilze und Knoblauch dazugeben und unter Rühren 3-4 Min. mitbraten. Mit Balsamico ablöschen, Sahne angießen und Pilze in 2-3 Min. fertig garen. Salzen und pfeffern. Pilzmischung, Teig und Öl jeweils in Schälchen anrichten.

3. Raclettegerät vorheizen. Pfännchen mit etwas Öl bepinseln. Je 2-3 EL Teig hineingeben, verlaufen lassen, bis der Boden bedeckt ist. 4-5 Min. backen, bis der Teig gestockt ist. Crêpe wenden, mit 1 EL Pilzmischung belegen. Nochmals 3-4 Min. überbacken.