Rezept

Pfannkuchen mit Pilzen

Ein Rezept von Pfannkuchen mit Pilzen, am 29.04.2024

Zutaten

	¼ l Milch
750 g	gemischte Pilze
4	Eier
40 g	Butterschmalz
	Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
100 g	Mehl
1	Zwiebel
	Salz
2 EL	Öl
200 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Milch und Mehl glatt rühren und ca. 10 Min. quellen lassen. Inzwischen die Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. Die Eier nacheinander unter die Milchmischung rühren und salzen. In einer großen Pfanne pro Pfannkuchen 10 g Butterschmalz erhitzen. Jeweils ein Viertel des Teigs hineingeben und von jeder Seite ca. 2 Min. backen. Den übrigen Teig ebenso verarbeiten. Im Backofen bei ca. 80° warm halten.

3. Öl in derselben Pfanne erhitzen. Zwiebel und Pilze darin 2-3 Min. kräftig anbraten, salzen, pfeffern. Sahne zugießen, in ca. 5 Min. cremig einkochen lassen. Schnittlauch waschen, trocknen, in Röllchen schneiden. Pilze evtl. salzen, pfeffern, Schnittlauch zugeben. Pfannkuchen mit Pilzen gefüllt servieren.