

Rezept

Fladen mit Pilzen aus der Pfanne

Ein Rezept von Fladen mit Pilzen aus der Pfanne, am 23.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	Salz
10 g Hefe	1 Msp. Zucker
Mehl zum Ausrollen	250 g frische aromatische Pilze, z. B. Steinpilze oder Pfifferlinge
1 kleine Zwiebel	30 g Butter
1 Ei	Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	2 EL Olivenöl zum Braten
30 g Butter zum Bepinseln	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 TASCHEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung eindrücken. $\frac{1}{4}$ TL Salz zugeben. Die Hefe mit dem Zucker in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen, in die Mehlmulde gießen. Von der Mitte aus alles zu einem Teig verrühren und zusammenkneten, zugedeckt etwa 20 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Pilze putzen und in Scheibchen schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin glasig braten. Die Pilze unterrühren und 1 Min. mitbraten. Das Ei verquirlen, über die Pilze gießen und unter ständigem Rühren so lange braten, bis es fest geworden ist. Mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.
3. Die restliche Butter schmelzen und warm halten. Den Teig durchkneten und daraus acht gleich große Kugeln formen und mit einem Tuch bedecken. Auf einer bemehlten Fläche jede Kugel zu einem Kreis von etwa 24 cm Ø ausrollen. Auf je eine Kreishälfte einen Teil der Pilzmischung geben, die andere Hälfte darüber klappen, flach klopfen und den Rand fest zusammendrücken.
4. Eine beschichtete Pfanne mit Olivenöl einpinseln, erhitzen und nach und nach alle Fladen von beiden Seiten goldgelb braten, danach sofort mit Butter einpinseln und servieren. Bei Tisch rollt man die Fladen zusammen und isst sie aus der Hand.