

Rezept

Gefüllte Pfannkuchen mit Lauch und Käse

Ein Rezept von Gefüllte Pfannkuchen mit Lauch und Käse, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	150 ml Milch
Salz	2 Eier (Größe L)
Butterschmalz zum Braten	2 dünne Stangen Lauch
Salz	3 EL Butter
100 g Sahne	Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben	150 g milder Camembert
300 g Sahne	2 Knoblauchzehen
Salz	Pfeffer
3 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Dill)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Für die Pfannkuchen Mehl mit Milch und 150 ml Wasser anrühren, 1 kräftige Prise Salz und die Eier unterrühren. Den Teig abgedeckt ca. 20 Min. quellen lassen.
2. Für die Füllung den Lauch putzen, längs aufschneiden, gründlich waschen und in Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt überbrausen und abtropfen lassen. Die Butter in einem Topf erhitzen, den Lauch darin zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. dünsten. Die Sahne angießen und kurz offen einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Camembert entrinden, in Stücke schneiden und untermischen. Die Füllung zugedeckt warm stellen. Den Backofen auf 80° (Umluft 65°) vorheizen.
3. In einer Pfanne jeweils 1 TL Butterschmalz erhitzen, aus jeweils 1 Kelle Teig nacheinander 8 dünne, helle Pfannkuchen backen. Mit etwas Lauch-Käse-Mischung füllen, einmal zusammenklappen und im Ofen warm stellen.
4. Für die Sauce die Sahne aufkochen. Knoblauch schälen und dazupressen. Ca. 5 Min. sanft kochen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Kräuter unterrühren. Die Pfannkuchen anrichten und mit der Sauce übergießen.