Rezept

Schmarren mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Schmarren mit Pfifferlingen, am 05.06.2025

Zutaten

300 g	kleine Pfifferlinge
2	Knoblauchzehen
60 g	Mehl (Type 550)
6	Eier
	Pfeffer
250 g	Crème fraîche
1 Bund	Frühlingszwiebeln
	½ Bund Thymian
200 ml	Milch
	Salz
3 EL	Butter
1	Beet Kresse

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Die Pfifferlinge putzen, abreiben und grob zerteilen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, das Weiße klein würfeln, das Hellgrüne fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken.

2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Mehl mit Milch, Eiern, Salz und Pfeffer zu einem Teig verrühren. In einer großen Pfanne 2 EL Butter zerlassen. Frühlingszwiebeln und Pfifferlinge bei mittlerer Hitze 1 Min. anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Eiermasse darübergießen, bei mittlerer Hitze 4-5 Min. anbraten. Pfanne (Kunststoffgriff mit Alufolie umwickeln!) in den Ofen (2. Schiene von unten) stellen und den Schmarren 12-15 Min. backen, bis der Teig gestockt ist.

3. Inzwischen die Crème fraîche mit ⅔ der Kresse in einem Schälchen vermischen, leicht salzen und pfeffern. Mit der übrigen Kresse bestreuen.

4. Pfanne herausnehmen. Eine Herdplatte anstellen und die Pfanne draufstellen. Die restliche Butter in Flöckchen über den Schmarren verteilen. Teig mit zwei Gabeln in große Stücke zerteilen, Stücke wenden und weitere 3-4 Min. braten, bis auch die untere Seite gebräunt ist. Mit der Kressecreme servieren.