Rezept

Schnittlauch-Pfannkuchen

Ein Rezept von Schnittlauch-Pfannkuchen , am 05.06.2025

Zutaten

200 g	Mehl
	1/4 l Milch
500 g	Champignons
1	Zwiebel
2 Bund	Schnittlauch
	Pfeffer
4	Eier
	Salz
400 g	kleine Tomaten
1	Knoblauchzehe
5 EL	Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit Eiern, Milch und 1/2 TL Salz verquirlen und 30 Min. ausquellen lassen.

2. Pilze putzen, halbieren oder vierteln, Tomaten waschen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Schnittlauch waschen und fein schneiden.

3. In einer schweren Pfanne (26 cm Ø) etwas Öl erhitzen. Nacheinander mit 3-4 EL Öl in 3-4 Min. 8 Pfannkuchen backen. Sobald die Unterseite fest ist, die feuchte Oberseite mit 1-2 TL Schnittlauch bestreuen. Pfannkuchen wenden und fertig backen. Bei 50° im Ofen warm stellen.

4. Übriges Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Pilze dazugeben und bei starker Hitze in 3-4 Min. anbraten, salzen und pfeffern. Tomaten einrühren und 2 Min. köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Auf jede Pfannkuchenhälfte 1 Portion Gemüse geben, mit Schnittlauch bestreuen. Zweite Hälfte darüber klappen.