



Kräuterpfannkuchen mit cremigen Pilzen

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
🍳 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schnittlauch, frisch	10 g
Dill, frisch	20 g
Petersilie, frisch	20 g
Eier	3 St.
Milch	200 ml
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Öl	7 EL
Zwiebeln, gelb	1 St.
Champignons, braun	350 g
Pfeffer, schwarz	
Crème fraîche	150 g

Zubereitung

1. Kräuter waschen, trocken schütteln, dicke Stiele entfernen und hacken. In einer Schüssel Eier, Milch und Salz verrühren. Mehl in die Schüssel sieben und zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren. Kräuter unterheben.
2. Ofen auf 80 °C (Umluft) vorheizen. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Teiges in das heiße Öl geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen.
3. Pfannkuchen ca. 1–2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst, vorsichtig wenden und nochmals ca. 1 Min. von der anderen Seite goldbraun backen. Pfannkuchen im Ofen warm halten und Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.
4. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder achteln.
5. Pfanne erneut mit 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Pilzen darin ca. 5 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Crème fraîche untermengen. Kräuterpfannkuchen aus dem Ofen nehmen und mit cremigen Pilzen gefüllt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	547 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	28 g