

Crespelle mit Pfifferlingen und Lauch

Eier- u. Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1½ Stunden
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten } ¼ Stunden

ZUTATEN / Portionen		2	4
Mehl	g	150	300
Milch, fettarm, 1,5%	ml	150	300
Wasser	ml	150	300
Eier	St.	2	4
Lauch	Stange	1	2
Pfifferlinge	g	200	400
Butter	EL	2	4
Parmesan	g	25	50
Pfeffer und Salz			
Cognac	TL	1	2
Schmand	ml	200	400

VORBEREITEN:

1. Mehl mit Milch, Wasser und den Eiern verrühren. Salzen und Pfeffern und mindestens 15 Minuten quellen lassen.
2. Lauch putzen und bis zum Hellgrünen Teil in Ringe schneiden.
3. Pilze putzen und die Größeren halbieren bzw. Vierteln.
4. Parmesan grob reiben.

ZUBEREITUNG:

1. Lauch in heißer Butter dünsten.
2. Pilze dazugeben und bei geringer Hitze 5 Minuten garen. Cognac darüber geben. Schmand untermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
3. Aus dem Pfannkuchenteig nach und nach 4 bzw. 8 Pfannkuchen backen und warm halten.
4. Pfannkuchen mit der Pilzmischung belegen und mit Parmesan bestreuen.
5. Zusammenrollen und anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			