

Herzhafte Pfannkuchen mit Pilz-Hackfleisch-Füllung



Zutaten für den Teig:

4 Stck. Eier
200 g Mehl
250 ml Milch

Zutaten für die Füllung:

500 g Champignons
50 ml Gemüsebrühe
200 g Hackfleisch
10 Stck. Kirschtomate(n)
1 EL Tomatenmark
2 Stck. Zwiebel(n)

Außerdem:

Butter
Parmesan
Salz & Pfeffer
Schnittlauch



Rösle Schüssel
(hoch)



Skeppshult
Bratpfanne mit
Holzgriff



Rösle Schneebesens
Silikon



Cilio Wender
Toscana Olivenholz



Opinel Pilzmesser



WMF Messbecher
Gourmet aus Glas,
0,5 Liter



ASA Platzteller
Saisons denim



Le Creuset Crepes-
Pfanne aus
Gusseisen

1

Aus Mehl, Eiern und Milch einen glatten Teig rühren. Eine Prise Salz ergänzen, dann den Teig etwa 15 Minuten quellen lassen.

2

Währenddessen die Zwiebeln schälen und hacken. Die Champignons oder Waldpilze mit einer Bürste säubern und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und halbieren.

3

Dann eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Hackfleisch zufügen und mitbraten. Kurz bevor das Hackfleisch gar ist, Champignons, Tomaten und Tomatenmark mit in die Pfanne geben.

4

Anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

5

Nun in einer zweiten Pfanne etwas Butter erhitzen. Einen Teil des Teiges in die Pfanne geben und von beiden

Seiten goldbraun ausbacken. Schritte wiederholen, bis kein Teig mehr vorhanden ist.

6

Als nächstes den Parmesan reiben. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und klein schneiden.

7

Zum Servieren je einen Pfannkuchen auf einen Teller legen. Etwas Füllung in die Mitte geben, dann den Pfannkuchen von allen Seiten zur Mitte hin einschlagen. Abschließend mit Parmesan und Schnittlauch bestreuen.

Die Pilze lieber nicht mit Wasser säubern, da sie sich vollsaugen. Besser mit einem Pinsel, einer weichen Bürste oder mit Küchenkrepp abreiben.