

## Herzhafte Pfannkuchen mit Pilz-Hackfleisch-Füllung



### Außerdem:

Butter  
Parmesan  
Salz & Pfeffer  
Schnittlauch

### 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)



Skeppshult  
Bratpfanne mit  
Holzgriff



Schüssel (hoch)  
von Rösle



Rösle  
Schneebesens  
Silikon



WMF  
Messbecher  
Gourmet aus  
Glas, 0,5 Liter



ASA Platzteller  
Saison denim, 31  
cm



Cilio Wender  
Toscana  
Olivenholz



Opinel  
Pilzmesser



Victorinox  
Tomaten- und  
Wurstmesser mit  
Wellenschliff,  
gerader Griff, 11  
cm, schwarz



PEUGEOT  
Pfeffermühle und  
Salzmühle Paris  
natur im Set



Rösle Feinreibe  
konkav

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.