

Pfannkuchen mit Pilzfüllung



Gefüllter Pfannkuchen

Dieses Pfannkuchengericht mit unterschiedlicher Füllung gab es vor einiger Zeit schon einmal. Aber es ist einfach zuzubereiten und sehr schmackhaft. Außerdem benötigte ich ein neues, schönes Foto von diesem Gericht. Also habe ich es erneut zubereitet. Und dann gibt es den Pfannkuchen demnächst auch noch mit vermutlich asiatisch anmutender Hackfleischfüllung.

Zutaten für 1 gefüllten Pfannkuchen:

Für die Pilzfüllung:

- 100 frische Champignons
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- kleines Stück Lauch
- 100 ml Gemüsefond
- 1 Bund Petersilie

- 1 TL Mehl
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Für den Pfannkuchen:

- 3 gehäufte EL Mehl
- 1 Ei
- Milch
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen, Lauchzwiebel putzen. Schalotte und Knoblauch kleinschneiden, Lauchzwiebel und Lauchstück in Ringe und Champignons in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse und Pilze darin anbraten. Petersilie dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Fond dazugeben, alles verrühren und ein wenig köcheln lassen. Füllung mit etwas Mehl binden. Beiseite stellen und warm halten.

In eine Schüssel Mehl und Ei geben und einen Schuss Milch. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit einem Schneebesen gut verquirlen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den Pfannkuchenteig hineingeben und gut in der Pfanne verteilen. Der Pfannkuchen braucht bei hoher Temperatur auf beiden Seiten jeweils höchstens 1–1 $\frac{1}{2}$ Minuten. Beim Zubereiten vorsichtig mit dem Pfannenheber einmal wenden und darauf achten, dass er nicht zu dunkel brät.

Pfannkuchen auf einen großen Teller geben, längs in der Mitte die Füllung darauf geben, den Pfannkuchen links und rechts nach oben zuklappen und servieren.