

# Schnittlauch-Crêpes mit Steinpilzen

Eier & Mehlspeisen

**Vorbereitungszeit:** 30 Minuten } 1 Stunde  
**Zubereitungszeit:** 30 Minuten }  
**Ruhezeit** 1 Stunde

<b>ZUTATEN für</b> ... Portionen		<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
Mehl	g	120	180	250
Eier	St.	3	4	5
Milch	ml	375	500	750
Öl	EL	~ 6	~ 9	~ 12
Salz				
Schnittlauch (Bund)	St.	2	3	4
Zwiebeln (kleine)	St.	2	3	4
Knoblauchzehen	St.	1	2	3
Steinpilze	g	750	1000	1250
Butter	g	60	90	120
Öl	EL	3	4	5
Pfeffer, Salz				
Crème (double) fraîche	ml	75	100	125
Sahne	ml	200	300	400

## VORBEREITEN:

1. Mehl, Eier, Milch und Salz zu einem glatten dünnflüssigen Teig verarbeiten.  
Mindestens eine Stunde ruhen lassen.

2. Öl unter den Teig arbeiten.
3. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
4. Zwiebeln und Knoblauch sehr fein hacken.
5. Crème double mit Sahne verrühren.
6. Pilze säubern und blättrig schneiden.

## ZUBEREITUNG:

1. Crêpes unterseitig backen, mit Schnittlauch bestreuen, wenden und fertig backen. Im Ofen zugedeckt warm halten. (Setzt Crêpe beim Backen an, mehr Öl zum Teig geben)
2. Zwiebeln und Knoblauch in Butter und Öl andünsten, Pilze zugeben, pfeffern und salzen. Unter wenden goldbraun anbraten.
3. Sahne zugeben und leicht sämig einkochen lassen.
4. Crêpes mit Pilzen füllen, zuklappen und mit restlichem Schnittlauch bestreuen.

<b>Backofen</b>	<b>Leiste</b>	<b>Grad</b>	<b>Stunden</b>	<b>Minuten</b>
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	50		

**Kcal pro Portion:** 512    **Trennkost:** K    \* R-064.DOC