

Pilz-Crêpes

Eier- u. Mehlspeisen

Vorbereitungszeit:¹ 45 Minuten } 1¼ Stunden
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN Crêpes² / Portionen		4	6
Raps-Öl	ml	50	75
Mehl	g	150	225
Haselnüsse gemahlen	g	30	45
Eier	St.	2	3
Milch	ml	350	500
Meersalz		1 Prise	
ZUTATEN Pilzfüllung		4	6
Bacon grob gewürfelt	g	250	375
Zwiebel groß	St.	2	3
Champignons braun, klein	g	500	750
Tomatenmark	EL	1	1½
Sahne	ml	200	300
Petersilie	Bund	~ 1	
Pfeffer und Salz			

VORBEREITEN:

1. Pilze putzen und vierteln.
2. Zwiebel fein würfeln.
3. Petersilie fein hacken.

¹ einschließlich 15 Minuten Ruhezeit für den Crêpesteig.

² sowohl als süße und wie auch salzige Variante geeignet.

ZUBEREITUNG:

1. **Crêpes:** Durchgeseiebtes Mehl, Haselnussmehl, Eier, Milch und Salz glattrühren. Öl unterrühren. Teig 15 Minuten quellen lassen.
2. Dünne Crêpes ausbacken und im Ofen warm stellen. (Servierteller gleichfalls warmstellen)
3. **Füllung:** Den Bacon in Öl kurz anbraten. Die gewürfelten Zwiebel zugeben und kurz andünsten. Anschließend die Champignons dazugeben und kurz anbraten (Pilze sollen Biss behalten).
4. Mit Pfeffer und Salz würzen. Tomatenmark und etwas später Sahne zufügen. Aufkochen lassen, abschmecken und die Petersilie untermischen.
5. **Anrichten:**

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * knackiger Salat (Yoghurtdressing) / Weißwein oder Cidre



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	60°	zum Warmhalten	