

Crêpes mit Pfifferlingen



Anzahl Portionen: 4-6
Zubereitungszeit: 60 min
Ruhezeit für den Teig: 30 min
Backofenzeit: 25 min

500 ml Milch
250 g Mehl
4 Eier
Salz + Pfeffer
3 El Olivenöl
1 Bund Petersilie, glatt

600 g Pfifferlinge, klein
3 Ochsenerztomaten
4 Frühlingszwiebeln
150 ml Sahne
Pilzgewürz
Olivenöl
3 El Parmigiano
Butterflöckchen

Schritt 1

In der Küchenmaschine Crêpesteig aus Milch und Mehl zubereiten, eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann die Eier, Salz, Pfeffer und Olivenöl zugeben und einarbeiten.

Schritt 2

Petersilie durch die Kräutermühle direkt in den Teig drehen und noch einmal kurz aufschlagen. In einer weiten Pfanne 12-14 dünne Crêpes backen und auf einem grossen Teller stapeln. Dies lässt sich auch gut schon früher machen.

Schritt 3

Pfifferlinge gut in mehligem Wasser waschen, putzen und trocknen. Tomaten häuten, entkernen, durchhacken, Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen schneiden.

Schritt 4

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl die Tomaten und Frühlingszwiebeln anschwitzen, herausnehmen. Pfanne auswischen und nun die Pfifferlinge trocken braten. Pilzgewürz, Tomaten und Zwiebeln zugeben, Sahne angiessen, mit Parmigiano bestreuen, alles leicht eindicken lassen.

Schritt 5

Backofen auf 180° vorheizen.

Crêpes auf der Arbeitsfläche ausbreiten, jede mit 2-3 El Pfifferlingen belegen, Seiten einklappen und aufrollen, in eine ausgebutterte Form legen und mit Butterflöckchen belegen.

Schritt 6

Im 180° heissen Backofen auf der zweituntersten Schiene 20-25 min backen.