

## **Crespelle a sacchettino**

für 2 Personen

### **Zutaten**

5 Pfannkuchen/Crêpes

150 g Pfifferlinge

2 Frühlingszwiebeln

50 ml Hühnerfond

100 ml Sahne

2 El Pfifferlingspulver

Pfeffer + Salz

100 g Crème fraîche

50 ml Hühnerfond

Grün der Frühlingszwiebeln

Pfeffer

Butter

Für die Verschlussbänder von den Frühlingszwiebeln zwei äussere Streifen abnehmen, waschen, trocknen, längs halbieren und in etwas Olivenöl anschwitzen. Salzen, herausnehmen, beiseite stellen

Restliche Frühlingszwiebeln schräg in schmale Stücke schneiden. Das Grün für die Sauce nehmen. Pfifferlinge ohne Fett in einer beschichteten Pfanne anbraten. Mit 50 ml Hühnerfond ablöschen, das Weisse der Frühlingszwiebeln zugeben. Pfeffern und wenig salzen. Mit 100 ml Sahne begiessen, aufkochen, mit 2 El Pfifferlingspulver bestreuen, verrühren und beiseite stellen.

Crème fraîche mit Hühnerfond vermischen, pürierte oder kleingehackte Frühlingszwiebeln zufügen und erwärmen.

Pfannkuchen nebeneinander ausbreiten und jeden mit Füllung belegen. Mit den vorbereiteten Streifen zubinden.

Backofen auf 180° vorheizen.

In einer feuerfesten Form die Crème fraîche punktweise verteilen, die Säckchen darauf platzieren, mit etwas Butter belegen und im Backofen 20 min backen.

