

Pfannkuchen Rezepte

Überbackene Pfannkuchen

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Vorspeise

PFANNKUCHEN

100 g Mehl
1 Prise/n Salz

200 ml Milch

1 Ei

Butter zum Braten

Füllung:

200 g Krabben (tiefgekühlt)

150 g Champignons

2 Ei Butter

3 Ei Mehl

200 ml Sahne

50 ml Wermut

Pfeffer & Salz

ZUM ÜBERBACKEN

4 Ei Parmesan

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz zugeben und die Milch unter Rühren angießen. Zuletzt das Ei unterziehen.
2. 1 Tl Butter in der Pfanne zerlassen, Teig in die Pfanne geben und hin und her schwenken, damit der Teig sich über den ganzen Boden der Pfanne verteilen kann. Jeden Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun ausbacken, evtl. beim Wenden noch etwas Butter zugeben. Die gebackenen Pfannkuchen warm stellen.
3. Die Champignons putzen, waschen, gut abtropfen lassen. In dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen, die Champignons darin einige Minuten dünsten. Mehl unter Rühren darüber sieben, die Sahne angießen und 5 - 6 Minuten unter Rühren bei milder Hitze köcheln. Die Sauce mit Pfeffer und Salz sowie dem Wein abschmecken, die Krabben hineingehen und durchwärmen.
4. jeden Pfannkuchen mit einer Portion Füllung belegen, einrollen und in eine ausgefettete Auflaufform legen.
5. Den Parmesan über die Pfannkuchen streuen und im vorgeheizten Ofen (225°) etwa 10 Minuten gratinieren, bis der Käse goldig wird und zerfließt.

Mit einem Salat und Weißbrot auch als Hauptspeise für 4 Personen.