

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Eierpfannkuchen Mit Pilzfüllung

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Nachtisch, Sonstiges, Eierspeise, Pfannkuchen, Pikant, Pilz

PFANNKUCHEITEIG

120 g Mehl	2 Essl. Kräuter; fein gehackt
125 ml Milch	- Petersilie, Schnittlauch
2 Eier	Dill
Salz, Pfeffer, Muskat	2 geh. TL Butterschmalz

FÜLLUNG

2 Tomaten	125 ml Gemüsebrühe
1 Frühlingszwiebel	Schnittlauch
1 geh. TL Butterschmalz	Petersilie
250 g Zuchtpilze; Engerlinge, - Champignons, Austernpilz	Salz und Pfeffer
	2 Essl. Sahne

Für den Pfannkuchenteig Mehl, Milch und Eier verrühren und mit Jodsalz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat und fein gehackten Kräutern würzen. Nach und nach Pfannkuchen in heißem Butterschmalz ausbacken und im Rohr warmstellen.

Tomaten brühen, häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und in heißem Butterschmalz angehen lassen.

Pilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und dazugeben. Mit Brühe auffüllen, Schnittlauchröllchen und gehackte Petersilie dazugeben, mit Jodsalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Pilze etwa 5 bis 8 Minuten auf den Biss garen.

Etwa zwei Drittel der Tomatenwürfel dazugeben, mit Sahne aufgießen und leicht cremig einkochen lassen. Mit Jodsalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Pfannkuchen auf Tellern flach auslegen, Pilzfüllung draufgeben und zusammenklappen. Mit den restlichen Tomatenwürfeln und Schnittlauchröllchen bestreuen und anrichten.