

Kochen mit Klaus

Frühlingscrêpe mit Champignons

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 50 g Butter, Öl, 200 g Mehl, 3 Eier, 250 ml Milch, 4 Lauchzwiebeln,
- 1 kl. Zwiebel, 2 Knobizehen, 400 g Champignons, Salz, Pfeffer,
- 60 g Schinkenwürfel, 1 Pck. Fix f. Züricher Geschnetzeltes,
- 2 TL helle Sauce, 100 ml Weißwein, 1 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knobi abziehen u. fein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Pilze putzen, vierteln oder in Scheiben schneiden.



2. Mehl, Eier u. Milch zu einem Teig verrühren, Butter u. Lauchzwiebeln untermischen u. den Teig ca. 20 Min. kühl gestellt ziehen lassen.



3. Schinkenwürfel, Zwiebeln u. Knobi in heißem Öl anbraten, Pilze für 10 Min. mitdünsten. Fix in 250 ml Wasser einrühren u. über die Pilze geben. Helle Sauce einrühren, aufkochen u. mit Wein verlängern. Salzen, pfeffern, Petersilie unterheben.



4. In einer Pfanne Öl erhitzen u. aus dem gekühlten Teig 4 Crêpes backen. Pilzmischung auf die Crêpe verteilen u. sofort servieren.

Tipp des Chaoten:

Mit Petersilie garniert und einem trockenen Weißwein servieren.



Erstellt von Klaus am 26.08.2016