

# Kochen mit Klaus

## Gratinierte Pilz-Pfannkuchen

### Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 300 g Mehl, 500 ml Milch, 3 Eier, Salz, 1-2 Zwiebeln, 1 Knobzehe,
- 50 g getr. Kräuterseitlinge mit Steinpilzen, 250 g br. Champignons,
- 50 g Schinkenwürfel, 100 g Kochschinken, 1 Pck. Jägersauce, Butter
- 250 ml Cremefine, Schnittlauch, Petersilie, ½ Pck. Rahmsauce,
- Pfeffer, 200 g geriebener Gouda

### Zubereitung:

1. Trockenpilze 3 Std. In heißem Wasser einweichen lassen. Zwiebeln, Schinken klein, Knobi fein u. Champignons in Spalten schneiden.



2. Aus Mehl, 400 ml Milch, Eiern u. 2 Prisen Salz einen dickflüssigen Teig herstellen. In einer mittleren Pfanne in heißer Butter 5 Pfannkuchen ausbacken u. auf Küchenpapier übereinanderlegen.



3. Pilze abtropfen lassen (Sud aufheben), mit Zwiebeln, Knobi, Schinken u. Champignons im Bratfett anbraten. Cremefine u. Fix einrühren, mit Salz u. Pfeffer würzen. Kräuter unterheben. Pilzgemüse auf den Pfannkuchen verteilen, aufrollen u. beiseitestellen. Restl. Sauce erhitzen, mit Milch u. etwas Pilzsud verlängern, Rahm-Fix einrühren u. aufkochen. Rest Sauce in eine Auflaufform geben, Pfannkuchen einlegen, mit Käse bestreuen u. bei 180°C ca. 25-30 Min. gratinieren.



*Tipps des Chaoten: Eine tolle Variante!*

