

Kochen mit Klaus

Pfannkuchen mit Schinken-Pilzfüllung

Zutaten: (Für 3 Personen, bzw. 3-4 Pfannkuchen)

Für die Füllung:

- 1 Zwiebel, 125 g Schinkenwürfel, 200 g Kochschinken, Salz, Pfeffer,
- 250 g Champignons, 3 Knoblauchzehen, 1 Lauchzwiebel, Petersilie

Für den Pfannkuchenteig:

- 250 g Mehl, 250 Milch, 50 ml Selters, 3 Eier, 1 Prise Salz, Butter

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Kochschinken in Würfel, Lauchzwiebel in Ringe schneiden. Pilze putzen u. je nach Größe vierteln, halbieren oder in Scheiben schneiden.



2. Schinkenwürfel in Butter anbraten, Alle Zwiebeln, Knoblauch zugeben u. glasig dünsten. Pilze u. gekochten Schinken zufügen u. mitbraten, salzen u. pfeffern. Petersilie unterheben.



3. Aus Mehl, Milch, Selters, Salz u. Eiern einen Teig rühren. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, 1 Schöpfkelle Teig in die Mitte geben. Mit Schwenken der Pfanne Teig gleichmäßig verteilen u. bei mäßiger Hitze anbraten. Teig muss sich leicht vom Pfannenboden lösen. Oberfläche darf nicht mehr flüssig sein! Pfannkuchen mit dem Bratwender umdrehen u. auf der anderen Seite fertigbacken. Auf eine Platte legen. Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.



4. Schinken-Pilzfüllung auf den Pfannkuchen verteilen, zusammenlegen u. sofort servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu einen Salat reichen! Wow, echt lecker!!!

