

Pilz-Pfannkuchen mit Frischkäsecreme

Pikante Pilzpfannkuchen als Vorspeise

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 60 Minuten



Zutaten:

Frischkäsecreme:

100 g Möhren
100 g Zucchini
100 g Champignons
100 g gekochter Schinken
200 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
4 EL Milch
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver edelsüß

Pfannkuchenteig:

300 g Champignons
200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
3 Eier (Größe M)
2 EL tiefgekühlte gehackte,
gemischte Kräuter
1 Pr. Salz
Pfeffer
200 ml Milch
175 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure

Außerdem:

Speiseöl oder Butterschmalz

1 Vorbereiten:

Möhren schälen, Zucchini waschen und beides raspeln. Für Creme und Teig alle Champignons putzen, mit Küchenpapier abreiben und 1/4 der Pilze klein schneiden, die übrigen in Scheiben schneiden. Kochschinken ebenfalls klein schneiden.

2 Frischkäsecreme:

Frischkäse mit Crème fraîche und Milch verrühren. Gemüse untermischen, Schinken und klein geschnittene Champignons zufügen und Creme mit den Gewürzen abschmecken.

3 Pfannkuchenteig:

Mehl mit Backin mischen, in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Eier und restliche Zutaten mit einem Schneebesen verschlagen (zuletzt Mineralwasser), etwas davon in die Vertiefung geben, von der Mitte aus Eierflüssigkeit und Mehl verrühren. Nach und nach die übrige Eierflüssigkeit dazugeben, darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Etwas Fett oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, eine dünne Teiglage hineingeben, sofort mit Champignonscheiben belegen und den Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen. Warm mit Frischkäsecreme gefüllt servieren.

