

Pilz-Pfannkuchen



Zutaten:

für 2 Personen:

- 2 Eier
- 100 g Milch oder Buttermilch
- 100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 100 g Weizenmehl Typ 1050
- 2 EL Öl - neutral schmeckend
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 Stück Lauch ca. 80 -100 g
- 150 - 200 g Kräuterseitlinge
- 50 g Schinkenwürfel, mager und roh
- 1-2 EL Butter
- 50 ml Gemüsebrühe
- 2 -3 EL saure Sahne
- Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone
- Gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Eier mit der Milch gut verrühren, Wasser, Mehl und Salz hinzugeben. Alles zu einer glatten Masse verrühren. Anschließend 15 Minuten quellen lassen. Lauch und Pilze putzen. Lauch in Scheiben und Pilze in Stücke schneiden.

Die Pilze in eine große beschichtete Pfanne geben, salzen und ohne Fett anbraten bis sie zu quietschen beginnen. Butter hinzugeben, aufschäumen lassen, mit Pfeffer würzen. Schinken und Lauch ebenfalls in die Pfanne geben und Gemüsebrühe und saure Sahne einrühren. Etwa 10 Minuten simmern lassen.

Mit Gewürzen, Zitronenabrieb und Petersilie würzen und abschmecken.

Möglichst gleichzeitig - oder vorher - die Pfannkuchen in neutral schmeckendem Öl braten (ggf. warmhalten).

Die Pilzmasse auf die Pfannkuchen geben und einrollen.

Guten Appetit! 😊