

Crêpes mit Pilzfüllung

Bio Kochbox KW 20



Crêpes

mit Pilzfüllung



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 150 g Champignons
- 100 g Frischkäse
- 1 Zwiebel

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Mehl, Eier und Milch zu einem glatten Teig verrühren, 10 Minuten ruhen lassen. Dünne Crêpes in einer Pfanne ausbacken. Pilze und Zwiebel klein schneiden und in Butter anbraten. Frischkäse unterrühren und würzen. Füllung auf die Crêpes geben, einrollen. Optional kurz im Ofen überbacken.