Serviervorschlag · Bild KI-generiert

Pfannkuchenröllchen

mit Spinat, Pilzen und Crème fraîche

Bio Kochbox KW 46



Pfannkuchenröllchen
mit Spinat, Pilzen und Crème fraîche



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

200 g Spinat
200 g Champignons
80 g Zwiebeln
150 g Crème fraîche

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
2 Eier
250 ml Milch
125 g Mehl
1 Prise Muskat

Zubereitung:

Aus Eiern, Milch, Mehl, einer Prise Salz und wenig Pfeffer wird ein glatter Teig angerührt und kurz ruhen gelassen. Inzwischen werden der Spinat sorgfältig gewaschen, verlesen und trocken geschleudert, die Champignons werden geputzt und klein gewürfelt, und die Zwiebel wird geschält und fein gehackt. In einer Pfanne werden erst mehrere dünne Pfannkuchen in wenig Olivenöl ausgebacken und beiseitegelegt. Danach werden die Zwiebeln glasig angeschwitzt, die Champignons kräftig gebraten und der Spinat portionsweise zugegeben, bis er zusammengefallen ist. Die Crème fraîche wird eingerührt und die Füllung wird mit Salz, Pfeffer und Muskat cremig abgeschmeckt. Die Pfannkuchen werden mit der warmen Spinat-Pilz-Masse bestrichen, fest aufgerollt und schräg halbiert. Vor dem Servieren werden die Röllchen kurz in der Pfanne oder im Ofen erwärmt, damit die Füllung bindet und die Oberfläche leicht zart wird, und anschließend wird nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt.

Serviervorschlag · Bild KI-generiert