

# Crêpes mit Rote-Bete-Füllung und Champignon-Füllung

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

1 Ei	300 ml Milch	300 g Mehl
1 Prise Salz	Öl	

**Für die Champignon-Füllung:**

150 g Champignons	1 kleine Zwiebel	250 g Crème-fraîche
Öl	Salz	Pfeffer

**Für die Rote-Bete-Füllung:**

1 vorgegarte Rote Bete	1 kleine Zwiebel	250 g Crème-fraîche
Öl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch

**Für den Teig:**

Das Mehl, Ei und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und verrühren. Nach und nach die Milch unterrühren, bis der Teig sämig vom Löffel fließt.

Öl in eine Pfanne geben und heiß werden lassen. Eine Kelle Teig in die Pfanne geben und dabei darauf achten, dass der Teig rund wird.

Goldbraun ausbacken. Den Teig wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun ausbacken.

**Für die Champignon-Füllung:**

Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Pilze und Zwiebel hineingeben und anbraten. Sobald die Pilze eine schöne Farbe angenommen haben, Crème fraîche einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Crêpe mit Champignons füllen, aufrollen und aufschneiden.

**Für die Rote-Bete-Füllung:**

Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rote Bete und Zwiebel darin anbraten. Crème fraîche hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Crêpe mit Rote Bete füllen, aufrollen und aufschneiden.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch fein schneiden und über die Crêpes streuen.

Karin Bastek am 14. März 2023