

Pfannkuchen mit Champignon-Lauch-Füllung und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Füllung:

250 g kl. braune Champignons	2 Stangen Lauch	200 g Schmand
1 TL Steakgewürz	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Pfannkuchen:

2 Eier	100 ml Milch	200 g Gouda am Stück
100 g Mehl	100 ml Öl	1 Prise Zucker
1 Prise Salz		

Für den Salat, Vinaigrette:

50 g Feldsalat	4 Cherrytomaten	50 g Himbeeren
10 g Pinienkerne	2 EL Olivenöl	2 EL Balsamicoessig
Salz	Pfeffer	

Für die Füllung:

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Champignons in Öl anbraten. Lauch in die Pfanne geben und mit anschwitzen. Alles mit Salz, Pfeffer und dem Steakgewürz würzen.

Schmand dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Nochmal abschmecken.

Für die Pfannkuchen:

Eier mit Mehl, Zucker, Salz und Milch zu einem Teig verrühren. Öl in der Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und zu Pfannkuchen ausbacken.

Auf Küchenpapier legen.

Die Pfannkuchen mit der Füllung belegen und einrollen.

Käse darüber reiben und bei 200 Grad im Backofen überbacken.

Für den Salat, Vinaigrette:

Feldsalat waschen und trockenschleudern. 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Balsamico, Pfeffer und Salz mit den Himbeeren zu einem Dressing verquirlen. Feldsalat in einer Schüssel anrichten und das Dressing darüber geben. Pinienkerne in der Pfanne anrösten und darüberstreuen.

1 Esslöffel Balsamico Essig mit 1 Esslöffel Olivenöl vermischen, mit einer Einwegspritze aufziehen und vorsichtig in die Tomaten füllen.

Kurt Kolf am 11. April 2023