

Kräuter-Pfannkuchen-Päckchen mit Pilzen und Tomaten-Soße

Für 4 Personen

600 g Champignons	1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
1 Bund Schnittlauch	3 Schalotten	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	150 g Mehl
40 g flüssige Butter	2 Eier	400 ml Milch
250 g Pelati-Tomaten	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	Butter	

Die Pilze putzen und würfeln.

Petersilie und Kerbel abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln. Die Hälfte der Schnittlauchhalme beiseitelegen, die restlichen Halme fein schneiden.

Schalotten schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, die Hälfte der Schalotten zugeben und andünsten, Pilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten, zuletzt die Hälfte der fein geschnittenen Petersilie untermischen. Pfanne vom Herd ziehen und die Pilze abkühlen lassen.

Für die Pfannkuchen Mehl, flüssige Butter, Eier, Milch und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät oder Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Fein geschnittenen Schnittlauch, Kerbel und restliche Petersilie untermischen bzw. untermixen.

In einer großen Pfanne mit wenig Butterschmalz aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken.

Für die Tomatensauce die Pelati-Tomaten grob schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die restlichen Schalotten darin anschwitzen, Knoblauch und die Tomaten zugeben. Thymianzweig abbrausen und mit in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Tomatensauce ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Pfannkuchen in kleine gebutterte Souffléformen oder Kaffeetassen einlegen.

Die Pilze einfüllen, die Pfannkuchen oben zusammenfassen und mit Schnittlauchhalmen zusammenbinden.

Im vorgeheizten Backofen die Pfannkuchen-Päckchen ein paar Minuten erwärmen und leicht kross backen.

Die Tomatensauce abschmecken, den Thymianzweig entfernen. In tiefe Teller etwas Tomatensauce geben und die Pfannkuchen-Päckchen darauf anrichten.

Otto Koch am 09. Mai 2019