

Pfannkuchen mit Pilzen

Für 4 Portionen

200 g Vollkornmehl	Salz	4 Eier
250 ml Milch	2 Zwiebeln	500 g Champignons
4 EL Butterschmalz	gemahl. Pfeffer	1 Bd. Schnittlauch

Mehl, 1 Prise Salz, Eier und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Teig 10 Minuten quellen lassen.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

0,5 EL Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen, $\frac{1}{4}$ des Teiges in die Mitte geben und nach außen verteilen. Teig zugedeckt in der Pfanne bei schwacher bis mittlerer Hitze 1 Minute stocken lassen.

Pfannkuchen wenden und 1-2 Minuten backen. Auf dieselbe Art mit den restlichen Zutaten 3 weitere Pfannkuchen backen.

2 EL Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Pilze darin braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und unter die Pilze heben. Zwiebel-Pilz-Mischung mit den Pfannkuchen anrichten.

NN am 20. Juni 2026