



Eierpfannkuchen mit Austerpilzen in Rahm.

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas Schnelles, Leckeres und Preiswertes für jeden Tag !

Zutaten

- 8 ganze Eier
- 4 gehäufte Esslöffel Mehl
- ½ Becher Crème fraiche
- Etwas Milch
- 2 Schalotten
- 400 g Austern Saitlinge
- 2 El frische Petersilie, gehackt
- 40 - 50 g Reibkäse, z.B. Gouda
- Etwas Butter
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

Schritt2

Der Eierkuchenteig:

Schritt3

Aus dem Mehl, den Eiern und Milch den bekannten Eierkuchenteig rühren.

Schritt4

Mit etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt5

Zu herkömmlichen Eierpfannkuchen auf Vorrat herausbacken.

Schritt6

Die Austernpilze:

Schritt7

Die Pilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, (nehmen zu viel Wasser auf) besser mit Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und

Schritt8

auf gleiche Größe schneiden.

Schritt9

Die gehackten Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen und die vorbereiteten Pilze dazu geben. Salzen und pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben.

Schritt10

Mit Crème fraiche und Milch aufgießen und 3 - 4 Minuten „köcheln“ lassen. Nachschmecken und die gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt11

Die vor gebackenen Eierkuchen auslegen und mit dem Austernpilzragout füllen, zusammen klappen und in eine gefettete Auflaufform setzen.

Schritt12

Reichlich mit Reibkäse bestreuen und in dem auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben. Die Pfannkuchen 5 - 6 min. appetitlich braun überbacken.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Gern reiche ich dazu einen frischen Saisonsalat in Kräuterjoghurt.

Rezeptart: Eierspeisen **Tags:** austernpilze, lecker für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierpfannkuchen-mit-austerpilzen-in-rahm/>