

Gratinierter Pfannkuchen mit Pilzallerlei und Schinken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frische, saisonale Küche, abwechslungsreich für jeden Tag

Zutaten

- Für die Pfannkuchen:
 - 100 g Mehl, gesiebt
 - 200 ml Milch
 - 1 El flüssige Butter
 - 3 Eier
 - Salz, etwas geriebene Muskatnuss
 - Etwas Butter, zum Backen
- Für die Füllung:
 - 400 g Champignons, geputzt, in Scheiben
 - 1 El Butter
 - 150 ml Milch
 - 2 El Creme fraiche
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 1 El Mehl
 - 1 kleines Bündchen gehackte Petersilie
 - 4 große Scheiben gekochter Schinken
- Zum Überbacken:
 - 4 El Creme fraiche
 - 30 g alter Gouda, gerieben

Zubereitungsart

Schritt1

Das Pilzallerlei:

Schritt2

Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen und nach und nach die Champignons dazu geben, salzen, pfeffern. Ev. austretenden Fond reduzieren lassen.

Schritt3

Dann das Mehl darüber streuen, kurz mit schwitzen und mit der Milch aufgießen.

Schritt4

Glatt rühren, 3 - 4 min. köcheln lassen und die Petersilie und Creme fraiche unter heben, nachschmecken.

Schritt5

Der Teig:

Schritt6

Die Eier mit der Milch verquirlen, zum Mehl geben, mit dem Schneebesen glatt rühren. Die flüssige Butter dazu geben, mit Salz und etwas geriebene Muskatnuss würzen.

Schritt7

Etwas ausruhen, quellen lassen.

Schritt8

Danach 4 Pfannkuchen goldgelb ausbacken und jeweils mit

Schritt9

1 Scheibe Schinken belegen.

Schritt10

In eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform setzen.

Schritt11

Die Hälfte der Pilze aufteilen, einschlagen oder Pfannkuchen aufrollen. Die zweite Hälfte darüber verteilen.

Schritt12

Schritt13

Creme fraiche mit den alten Gouda verrühren und alles damit überziehen, noch etwas Gouda darüber streuen.

Schritt14

Für ca. 15 min. auf der mittleren Schiene des auf 200 ° C vorgeheizten Backofens goldgelb

überkrusten und sofort servieren.

Rezeptart: Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gratinierte-pfannkuchen-mit-pilzallerlei-und-schinken/>