



# Pilz-Crepe Torte

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Jahreszeitlich, saisonales Abendessen, oder als kleiner Snack zum Glas Wein

## Zutaten

- Für die Crepes:
  - 100 g Mehl
  - 1/4 l Milch und etwas mehr
  - 1 ganzes Eier
  - 4-5 EL Pflanzenöl zum Heraus braten
  - Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Für die Füllung:
  - 500 g geputzte Waldpilze wie: Pfifferlinge, Champignons, Austernpilze etc.
  - geputzt, gesäubert, klein gehackt
  - 50 g magerer, gewürfelter Speck
  - 1 El Pflanzenöl
  - 100 ml flüssige Sahne
  - 1 Zwiebel, gewürfelt
  - 1 kleines Bund gehackte Petersilie
  - 2-3 El Creme fraiche
  - Etwas geriebenen Gouda oder Edamer Käse

## Zubereitungsart

### Schritt1

Für den Crepe Teig, das Mehl mit dem Ei und der Milch zu einem schlanken Crepe Teig verrühren, salzen, pfeffern.

### Schritt2

Nacheinander, 6-8 möglichst dünne, leicht gebräunte Crepes in einer 24 cm großen Pfanne mit wenig Öl heraus braten, zunächst abkühlen lassen.

### **Schritt3**

Die Füllung:

### **Schritt4**

Den Speck anbraten, die Zwiebeln dazu geben, 1-2 min. zusammen schmoren lassen.

### **Schritt5**

Die gehackten Pilze dazu geben, weitere 2-3 min. zusammen angehen lassen.

### **Schritt6**

Die Sahne aufgießen, fast völlig reduzieren lassen, salzen, pfeffern und die gehackte Petersilie unter heben.

### **Schritt7**

Den ersten Crepe als Boden in eine Springform geben und dünn mit der Pilz - Masse-Duxelle bestreichen.

### **Schritt8**

Den Vorgang wiederholen, bis alle Crepes verbraucht sind. Im vor geheizten Backofen bei 200 °C / Umluft, ca. 15-20 min. überbacken. (

### **Schritt9**

In den letzten 5 min. Creme fraiche und den Reibkäse darüber geben)

### **Schritt10**

### **Schritt11**

**Rezeptart:** Pilzgerichte **Tags:** abendessen, jahreszeitlich, saisonal, unproblematisch, Waldpilze, zum glas wein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilz-crepe-torte/>