



Gefüllte Crêpes mit Champignons

CRÊPES

Zutaten für 4 Personen

150 g	Mehl	
½ TL	Salz	
3 dl	Milch	
3	Eier	zerklopft
	Bratbutter	zum Backen

Zubereitung

- 1 . Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken, Milch und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde gießen,iterrühren bis der Teig glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur cirka 30 Minuten quellen lassen.
 - 2 . Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. So viel Teig in die Pfanne geben, so dass der Boden dünn überzogen ist, Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Crêpe wenden, fertig backen. Crêpe warm stellen.
-

CHAMPIGNONS FÜLLUNG

Zutaten für 4 Personen

3	Frühlingszwiebeln	fein gehackt
1 ½ TL	Bratbutter	
300 g	Champignons	in Scheiben
3 dl	Vollrahm	
1 ½ TL	Zitronensaft	
	Salz	
	Thymian	
	Pfeffer	

Zubereitung

- 1 . Für die Füllung weissen Teil der Zwiebeln in Bratbutter andämpfen und Champignons begeben. Rahm beifügen. Etwas köcheln lassen, Zwiebelkraut fein schneiden und mit Thymian begeben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz köcheln lassen und in der Crêpe servieren.
-