



# Almosensäckchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " });
```

Aumoniere aux champignons - Die etwas feinere Art des Pilzpfannkuchens, fleischlos für jeden Tag

## Zutaten

- Für die Crepes:
  - 150 g gesiebttes Mehl
  - 1 ganzes Ei
  - 3/8 l Milch
  - 1 Prise Salz
  - Etwas Butter zum Braten
- Für die Füllung:
  - 400 g frische, gemischte Pilze der Saison wie: Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons, Shitake etc.
  - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
  - 1 Bündchen Schnittlauch oder Petersilie, gehackt
  - 30 - 40 g Butter
  - 2 - 3 El Sahne
  - 2 El Crème Fraiche
  - Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Zunächst die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

### **Schritt3**

Die Füllung:

### **Schritt4**

Die Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen und die vorbereiteten Pilze dazu geben. Mit der Sahne und Crème Fraiche aufgießen, salzen und pfeffern.

### **Schritt5**

Nach 3 - 4 min. Dünsten, auf ein Küchensieb leeren.

### **Schritt6**

Den ausgetretenen Fond ev. leicht mit Speisestärke binden, pikant nachschmecken und die gehackten Kräuter dazu geben.

### **Schritt7**

Die Crepes:

### **Schritt8**

Das Mehl mit einer Prise Salz würzen, das Ei dazu geben und mit der Milch zu einem schlanken Teig verrühren.

### **Schritt9**

Nunmehr in einer kleinen Pfanne möglichst dünne Crepes herausbacken. Auslegen und die Füllung „mittig“ verteilen, die Seiten aufnehmen und zu einem kleinen Beutelchen formen.

### **Schritt10**

Mit jeweils 2 Schnittlauchfäden verschließen, zusammen knoten und in einer gebutterten Auflaufform im Backofen heiß halten.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben und mit der Kräuter - Sahnesoße servieren.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** crepes, fleischlos, für jeden tag, pfannkuchen, pilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/almosensaeckchen/>