



Gefüllte Crepes mit Waldpilzen und Geflügelleber

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Schnell und einfach hergestellt und trotzdem wahnsinnig lecker !

Zutaten

- Für die Crepes:
 - 250 g Mehl
 - 3 ganze Eier
 - Etwas Milch
 - Etwas Butter
- Für die Füllung:
 - 400 g frische Waldpilze wie:
 - Steinpilze, Pfifferlinge, Maronen, Steinchampignons
 - 300 g taufrische Hähnchenleber
 - 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
 - 1 kleines Bund krause Petersilie
 - 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (geht auch ohne)
 - Etwas frischen Majoran
 - Etwas Pizza Käse
 - Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Crepeteig:

Schritt2

Aus dem Mehl, den Eiern und der Milch einen „schlanken Crepeteig“ rühren und in einer Stielpfanne einzeln und auf Vorrat die Crepes herausbacken.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Die Pilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp abbürsten. In kleine 1cm große Würfel schneiden.

Schritt5

Die Geflügelleber ebenfalls putzen, von Gallensträngen und Häuten befreien, ebenfalls klein würfeln.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Zunächst die Hälfte der gewürfelten Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Butter und Öl glasig anschwitzen. Die Hälfte der Geflügelleber dazu geben.

Schritt8

(Ich mache das gerne in zwei Durchgängen, damit alles gut angebraten wird und keinen Fond zieht)

Schritt9

Dann folgt die 2. Hälfte der Pilze, alles salzen, pfeffern und ca.3 min. miteinander schmoren. Zuletzt etwas Thymian und die gehackte Petersilie hinzufügen.

Schritt10

Die Crepes auslegen, füllen, einrollen und dicht an dicht in eine gebutterte Auflaufform setzen.

Schritt11

Noch einmal mit flüssiger Butter einstreichen und mit grob gehobeltem Pizza Käse bestreuen. Für 15 - 20 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Dazu reiche ich gern einen frischen Feldsalat mit einem Kartoffeldressing und krossen Croutons.

Rezeptart: Pilzgerichte **Tags:** crepes, innereien, Leber, Waldpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuelle-crepes-mit-waldpilzen-und-gefuegelleber/>