

# 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/>