

Herzhaft überbackene Pfannkuchen mit cremig - schmackiger Krabbenfüllung



- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Abendessen, Frühstück, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht, Mittel

- **Portionen:** 2 - 3
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2 - 3', 'yield' : " });
```

Auch ein schnelles „Verlegenheitsgericht“ kann mit der nötigen Phantasie überraschend lecker sein. Wie oft ist die Hausfrau oder der Single in der Situation, dass wieder einmal nicht genügend Zeit zum Einkaufen oder langem Kochen ist und es doch schnell, unaufwendig und lecker sein soll? Da ist ein Pfannkuchen mit leckerer Krabben - Gemüsefüllung doch genau das Richtige. Ihre Tischgäste werden erstaunt sein, was aus einem simplen Pfannkuchen zu „zaubern“ ist. Ein frischer Marktsalat wird ein toller Zusatz zum Pfannkuchen sein!

Hierzu passt perfekt ein Zitat von Heinrich Seidel: „Herz was willst du mehr?“

Zutaten

- Für die Füllung:
- 200 g Krabbenfleisch
- 100 g frische Champignons, gesäubert, grob gewürfelt
- 100 g grüne Gurke, geschält, entkernt, grob gewürfelt
- 1 kleine Stange Frühlingslauch, geputzt, gewaschen in dünnen Ringen
- 2 EL frischer Dill oder Schnittlauch, gehackt
- ¼ l Gemüsebrühe
- Etwas Zitronensaft
- 75 ml flüssige Sahne
- 75 ml Creme Fraiche
- 50 g Reibkäse
- Der Pfannkuchenteig:
- 80 g Mehl 405, gesiebt
- 125 ml Milch
- 3 ganze Eier
- 3 TL Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Eine passende Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Schritt2

Das Mehl mit den Eiern und der Milch glatt verrühren, salzen und pfeffern.
In einer beschichteten Stielpfanne mit heißer Butter zwei schöne goldbraune Pfannkuchen herausbacken.

Schritt3

Die Champignonwürfel mit dem Frühlingslauch in der restlichen Butter anschwitzen und 1 TL Mehl darüber stäuben, verrühren, etwas mitschwitzen lassen. Mit der Gemüsebrühe, der Sahne und Creme fraiche aufgießen, das Mehl glatt rühren, ca. 10 min. auskochen lassen.

Schritt4

Salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft pikant abschmecken.
Die Gurkenwürfel für 2 - 3 min. dazu geben, zuletzt die Krabben und die frisch gehackten Kräuter unterheben.

Schritt5

Die Füllung auf die untere Pfannkuchen Hälfte geben, überklappen und in die Auflaufform setzen.
Mit dem Käse bestreuen, eventuell noch einige Butterflöckchen verteilen; auf der obersten Schiene appetitlich überbacken und sofort zum Tisch geben.

Rezeptart: Eierspeisen, Schalen- und Krustentiere **Zutaten:** Butter, Champignons, Creme Fraiche, eier, Frühlingszwiebeln, Gemüsebrühe, Gurke, Käse, Mehl, Milch, Pfeffer, Sahne, Salz, Zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfannkuchen-krabbenfuellung/>