

Pilz-Crepe Torte

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Jahreszeitlich, saisonales Abendessen, oder als kleiner Snack zum Glas Wein

Zutaten

- Für die Crepes:
 - 100 g Mehl
 - 1/4 l Milch und etwas mehr
 - 1 ganzes Eier
 - 4-5 EL Pflanzenöl zum Heraus braten
 - Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Für die Füllung:
 - 500 g geputzte Waldpilze wie: Pfifferlinge, Champignons, Austernpilze etc.
 - geputzt, gesäubert, klein gehackt
 - 50 g magerer, gewürfelter Speck
 - 1 El Pflanzenöl
 - 100 ml flüssige Sahne
 - 1 Zwiebel, gewürfelt
 - 1 kleines Bund gehackte Petersilie
 - 2-3 El Creme fraiche
 - Etwas geriebenen Gouda oder Edamer Käse

Zubereitungsart

Schritt1

Für den Crepe Teig, das Mehl mit dem Ei und der Milch zu einem schlanken Crepe Teig verrühren, salzen, pfeffern.

Schritt2

Nacheinander, 6-8 möglichst dünne, leicht gebräunte Crepes in einer 24 cm großen Pfanne mit wenig Öl heraus braten, zunächst abkühlen lassen.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Den Speck anbraten, die Zwiebeln dazu geben, 1-2 min. zusammen schmoren lassen.

Schritt5

Die gehackten Pilze dazu geben, weitere 2-3 min. zusammen angehen lassen.

Schritt6

Die Sahne aufgießen, fast völlig reduzieren lassen, salzen, pfeffern und die gehackte Petersilie unter heben.

Schritt7

Den ersten Crepe als Boden in eine Springform geben und dünn mit der Pilz - Masse-Duxelle bestreichen.

Schritt8

Den Vorgang wiederholen, bis alle Crepes verbraucht sind. Im vor geheizten Backofen bei 200 °C / Umluft, ca. 15-20 min. überbacken. (

Schritt9

In den letzten 5 min. Creme fraiche und den Reibkäse darüber geben)

Schritt10

Schritt11

Rezeptart: Pilzgerichte **Tags:** abendessen, jahreszeitlich, saisonal, unproblematisch, Waldpilze, zum glas wein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilz-crepe-torte/>