



# Schinken Crêpes, gratiniert, mit Champignons

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " });
```

Abwechslungsreiche Alltagsküche, schmeckt der ganzen Familie

## Zutaten

- Für 8 Crepes:
- 125 g Mehl, gesiebt
- 3 Eier
- 300 ml Milch
- 1 El flüssige Butter
- 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
- 500 g Champignons, geputzt, in Scheiben
- 8 dünne Scheiben gekochter Schinken
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El Butter
- 75 ml flüssige Sahne
- 3 El Creme fraiche
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 Tl frischer, gehackter Thymian
- 35 g geriebener Parmesan, Gouda oder Edamer Käse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Crepe Teig:

### Schritt2

Das Mehl mit dem Salz mischen und mit den Eiern und der Milch zu einem glatten Teig verrühren,

die flüssige Butter dazu geben, etwas quellen lassen.

### **Schritt3**

In einer beschichteten Pfanne möglichst dünne Pfannkuchen ohne Farbe backen, auslegen.

### **Schritt4**

Jeweils mit einer Scheibe gekochten Schinken belegen.

### **Schritt5**

Die Füllung:

### **Schritt6**

Die Champignonscheiben mit den Zwiebeln auf höchster Stufe in Butter anbraten. Ev. austretenden Pilzfond völlig reduzieren lassen. Salzen, pfeffern, 3 - 4 min. einkochen lassen, dann die gehackte Petersilie, Thymian und Creme fraiche dazu geben. .

### **Schritt7**

Auf den Crepes verteilen, aufrollen und nebeneinander in eine gebutterte Auflaufform setzen.

### **Schritt8**

Die Sahne darüber verteilen und mit Reibkäse gleichmäßig bestreuen.

### **Schritt9**

Auf der mittleren Schiene des auf 180 ° C vor geheizten Backofens 15 min. goldgelb überbacken.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben und dazu einen großen Blattsalat reichen.

**Rezeptart:** Pilzgerichte **Tags:** champignons

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schinken-crepes-gratiniert-mit-champignons/>