



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/>