

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, den 21.03.2023**

**Pfannkuchen mit Bärlauch-Gemüse-Füllung**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Teig**

100 g Butter  
150 g Weizenmehl,  
Type 405 oder Dinkelmehl  
4 Eier, Größe M  
350 ml Milch  
etwas Salz  
etwas Muskat  
4 TL Butterschmalz oder Öl

**Für die Füllung**

3 Karotten  
1 Petersilienwurzel  
1 Stange Lauch  
6 Champignons  
1 EL Olivenöl  
etwas Salz  
200 g Crème fraîche  
1 Bund Bärlauch  
100 g Bergkäse oder Gouda  
20 g Butter in Flöckchen  
1 Bund Petersilie



**Zubereitung**

1. **Für die Pfannkuchen** Butter in einem Topf schmelzen und bräunen. Butter durch ein feines Sieb geben und etwas abkühlen lassen.
2. Mehl mit der braunen Butter (Nussbutter), Eiern, Milch, etwas Salz und Muskatnuss zu einem glatten Teig verrühren und etwa 10 Minuten ruhen lassen.
3. **Inzwischen Karotten**, Petersilienwurzel, Lauch und Pilze putzen bzw. schälen und abbrausen. Karotten und Petersilienwurzel raspeln. Lauch fein schneiden und Pilze in Scheiben schneiden.
4. **Für die Pfannkuchen** Butterschmalz oder Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig 4 Pfannkuchen backen.
5. Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und bis zur weiteren Verwendung warmstellen.
6. **Für das Gemüse** Öl in einer Pfanne erhitzen. Karotten und Petersilienwurzel darin 2 Minuten andünsten. Danach Lauch und Pilze zugeben mit Salz würzen und abgedeckt ca. 5 Minuten dünsten.
7. Crème fraîche unter das Gemüse mischen und weitere 5 Minuten dünsten.
8. Bärlauch abbrausen, trockenschütteln, fein schneiden und unter das Gemüse mischen. Zuletzt den Käse untermischen und abschmecken.
9. Eine Auflaufform fetten. Pfannkuchen mit dem Gemüse füllen und aufrollen. Butterflöckchen darauf verteilen. Im Ofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten backen.
10. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie bestreuen und servieren.