

Pfannkuchen mit Pilz-Speck-Füllung

Zutaten für die Füllung (für 3 Personen):

- 300 g Porree
- 500 g Champignons
- 200 g Speck
- 1 EL Pflanzenöl
- Öl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 150 g Frühlingszwiebeln
- 200 g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer

Backofen auf 60 Grad vorheizen.

Porree waschen und in Ringe schneiden, Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Den Speck würfeln. Alles zusammen in einer Pfanne mit Öl circa 3 Minuten anbraten. Mit Brühe ablöschen und circa 8 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Frühlingszwiebeln waschen, trocknen und in Ringe schneiden. Das Porree-Champignonngemüse mit Crème fraîche und Frühlingszwiebeln vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Salz
- 200 ml Buttermilch
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 4 TL Pflanzenöl
- Frühlingszwiebeln
- Schnittlauch

Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Die Buttermilch mit den Eiern verquirlen. Anschließend die Mehlmischung und die Milch unterrühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen, den Teig portionsweise hineingeben und von jeder Seite circa 3-5 Minuten backen. Im Backofen warmstellen. Pfannkuchen vor dem Servieren mit der Gemüsemischung füllen, zusammenklappen und nach Belieben mit Frühlingszwiebeln und Schnittlauch garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 15.07.2022

Koch/Köchin: Jochen Rothofer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen