

Kräuter-Pfannkuchen mit Pilz-Ragout und Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Pfannkuchen-Teig:

3 Eier, Gr. M	250 ml Vollmilch	125 g Mehl
½ Bund glatte Petersilie	Rapsöl, Salz	Pfeffer

Für die Pilze:

100 g braune Champignons	100 g Kräuterseitlinge	½ Zwiebel
125 g Crème-double	½ Bund glatte Petersilie	Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2-3 Zweige glatte Petersilie

Für den Feldsalat:

50 g Feldsalat	1 EL Cranberries	20 g Parmesan
----------------	------------------	---------------

Für das Dressing:

2 TL dunkler Balsamicoessig	1 TL Senf	2 TL flüssiger Honig
2 EL Olivenöl		

Für den Pfannkuchen-Teig:

Die Eier, Milch, Mehl und 4 Esslöffel Rapsöl zu einem glatten Teig verrühren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Teig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin nach und nach Pfannkuchen ausbacken.

Für die Pilze:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 3 Minuten anschwitzen. Dann Pilze hinzugeben und 5 Minuten mitbraten. Crème double einrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren Petersilie unterheben.

Ausgebackene Pfannkuchen mit Pilzragout füllen und aufrollen oder zusammenklappen.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Für den Feldsalat:

Salat waschen, Cranberries kleinhacken und den Parmesan hobeln.

Für das Dressing:

In einem kleinen Gefäß den Senf mit Balsamicoessig und Honig sämig rühren. Erst dann das Olivenöl nach und nach dazugeben und weiter rühren bis ein gleichmäßiges Dressing entsteht.

Feldsalat in einer Schale anrichten, Cranberries grob unterrühren und mit Parmesan bestreuen.

Das Dressing mit einem Esslöffel über dem Salat verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kamilla Kowalewski am 09. März 2022