

Champignon-Pfannkuchen mit Röstzwiebeln, Kräuter-Dip

Für zwei Personen

Für den Pfannkuchen:

500 g Mehl	3 Eier	50 g Emmentaler
1 Liter Milch	Butter	1 TL Salz

Für die Champignon-Füllung:

300 g Champignons	100 g gewürfelter Bacon	1 Zwiebel
2 Zweige Petersilie	50 g Mehl	50 g Butter
350 ml Milch	1 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

3 Zwiebeln	50 g Mehl	250 g Butterschmalz
Salz		

Für den Dip:

150 g Creme-fraîche	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für den Pfannkuchen:

Das Mehl, Eier und Milch in einer Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Salz hinzu geben und wieder verrühren. Butter in einer Pfanne schmelzen und eine Schöpfkelle Teig dazu geben. Teig durch Schwenken verteilen, nach kurzer Backzeit wenden. Fertige Pfannkuchen bei 80 Grad im Ofen warmhalten.

Pfannkuchen mit der Champignon-Sauce füllen, zuklappen und in eine Auflaufform geben. Käse reiben und Pfannkuchen damit bestreuen und bei 180 Grad für ca. 10 Minuten überbacken.

Für die Champignon-Füllung:

Champignons putzen und vierteln. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Butter in Pfanne erhitzen und Zwiebeln anschwitzen. Champignons dazu geben und anbraten. Bacon dazu geben und knusprig anbraten.. Mehl hinzu geben und gut verrühren. Milch dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Petersilie in die Sauce geben und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden und salzen. In Mehl wälzen.

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und Zwiebelringe darin knusprig ausbacken. Vorsichtig aus Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Dip:

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone auspressen. Creme Fraîche mit etwas Zitronensaft verrühren, gehackte Kräuter darunter rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Steinkraus am 14. August 2018