

## Gratinierte Lauch-Pfannkuchen

**Für 4 Personen**

**Für die Pfannkuchen:**

100 g Mehl	150 ml Milch	3 Eier
30 g flüssige Butter	Salz	2 EL Butterschmalz

**Für die Füllung:**

3 Stangen Lauch	300 g Champignons	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	1 Prise Muskat
200 ml Gemüsebrühe	100 g Sauerrahm	

**Zusätzlich:**

Butter	150 g Gouda	2 Zweige Thymian
100 g Sauerrahm		

Für die Pfannkuchen Mehl mit Milch, den Eiern und der flüssigen Butter gut verrühren. Mit einer Prise Salz den Teig würzen und 30 Minuten quellen lassen.

Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und Lauch darin anbraten, die Pilze zugeben und ebenfalls mitanbraten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Lauch mit Gemüsebrühe ablöschen und etwa 3 Minuten köcheln lassen.

Sauerrahm unter den Lauch mischen, abschmecken und die Pfanne vom Herd ziehen.

In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Pfannkuchen ausbacken.

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen.

Die Pfannkuchen mit dem Lauch-Pilz-Gemüse füllen, aufrollen und nebeneinander in eine gebutterte Auflaufform schichten.

Gouda fein reiben. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Käse, Thymian und Sauerrahm mischen.

Die Käsemischung auf die aufgerollten Pfannkuchen streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten gratinieren.

Pro Portion: 630 kcal / 2630 kJ 26 g Kohlenhydrate, 25 g Eiweiß, 48 g Fett

Andreas Schweiger am 17. Dezember 2020