



## Schnittlauch- Pfannkuchen mit Schinken und Pilzen

### Zutaten

- 200 g Milch
- 2 Ei(er)
- 120 g Mehl
- 4 Stängel Schnittlauch
- 4 gestrichener EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 g Pilze, frisch
- 100 g Schinkenspeck
- 50 g Zwiebeln
- 30 g Butter
- 200 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 2 Beutel Maggi Fix für Rahm Champignons
- Etwas Muskatnuss
- Etwas Salz

### Zubereitung

1. Für die Pfannkuchen: Aus Milch, Ei(ern), Mehl einen Pfannkuchenteig herstellen und mit Salz und Muskatnuss würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Anschließend dazugeben und den Teig ca. 30 Min. quellen lassen.
2. Die Pfannkuchen nacheinander in je einem von THOMY Reines Sonnenblumenöl ausbacken und warmstellen.
3. Für die Füllung: Pilze putzen und klein schneiden. Schinkenspeck in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
4. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Zwiebeln und Schinkenspeck darin anbraten. Pilze dazugeben, mitbraten bis die Flüssigkeit verdampft ist.
5. Wasser und Sahne dazugeben. MAGGI fix & frisch Rahm-Champignons einrühren und aufkochen. Die Füllung auf die Pfannkuchen verteilen, diese aufrollen oder falten. Dazu schmeckt ein Salat.

#### Nährwert-Anzeige

Energie	567 Kilokalorien
Protein	19 g
Kohlenhydrate	34 g
Fette	39 g

🕒 55 Minuten

⊕ 4 Portionen