



CHEFKOCH.DE

## Gefüllte Pfannkuchen

Für den Pfannkuchenteig Eier, 3/8 l Milch, 1 Prise Salz und 200 g Mehl in einer Schüssel gut verrühren. Den Teig ca. 30 Minuten quellen lassen. 2 EL Fett in einem Topf erhitzen und das restliche Mehl darin anschwitzen. Mit 1/4 l Milch und der Brühe ablöschen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Frischkäse in Flöckchen zur Soße geben und unter Rühren schmelzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Petersilie fein hacken und unterrühren. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Restliches Fett in einem Topf erhitzen und die Pilze darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Soße unterrühren. Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Sechs Pfannkuchen backen. Die Pfannkuchen mit je einer Scheibe Schinken belegen. Die Champignon-Soße darauf streichen. Pfannkuchen aufrollen, in Scheiben schneiden und in eine feuerfeste Form legen. Restliche Käsesoße mit übrigen Milch verrühren und über die Pfannkuchenrollen gießen. Käse grob reiben und darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 250° (Umluft 225°) ca. 5 Minuten überbacken.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**kJ/kcal p. P.:** keine Angabe /

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Ei(er)  
750 ml Milch  
Salz  
240 g Mehl  
3 EL Butter  
250 ml Brühe, klar  
Pfeffer, weiß, Muskat  
150 g Doppelrahmfrischkäse mit Kräutern  
1 Bund Petersilie  
500 g Champignons  
4 EL Öl  
6 Scheibe/n Schinken, gekocht  
100 g Käse (Gouda), mittelalt

**Verfasser:** Henriettinchen