



CHEFKOCH.DE

Manu´s Schinkenpfannkuchen mit Sahnesoße

Die Pfannkuchen: Schinken würfeln. Eier, Mehl, Milch und Salz zu einem Teig verrühren. Den Schinken in den Teig unterheben. Den Teig in einer Pfanne mit Margarine backen. Die fertigen Pfannkuchen auf ein Backblech legen und im Backofen bei 50°C warm halten.

Die Soße: Zwiebeln in Streifen schneiden und die Pilze abtropfen lassen. Zusammen in einem Topf mit Fett etwa 10 Min. dünsten. 200 ml Sahne dazugeben und so lange kochen lassen, bis die Sahne fast verkocht ist. Restliche Sahne und die Milch dazugeben und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Soße zu dünn sein, kann man sie mit Mehl oder hellem Soßenbinder verdicken. Wem die Soße aber zu dick ist, kann sie mit Milch verdünnen. Die Pfannkuchen aus dem Backofen holen und mit der Soße auf Tellern servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

6 Ei(er)
 600 g Mehl
 400 ml Milch, (je wie dick man den Teig will, etwas mehr oder weniger)
 400 g Schinken
 etwas Salz
 250 ml Milch
 400 ml Sahne
 3 große Zwiebel(n)
 3 kl. Glas Pilze
 Salz und Pfeffer

Verfasser: Manuela_3

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /