

... > Zubereitungsarten > Mehlspeisen

Pfannkuchen mit Sahne-Pilzen



vegetarisch

★★★★☆ 4 (5 Bewertungen)

💬 8 Kommentare

🕒 15 Min. 📊 simpel 📅 07.11.2019

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

50 ml Olivenöl

250 g Champignons, braun, in Scheiben geschnitten

2 TL Thymian

2 EL Petersilie, glatte, gehackt

200 g Crème légère

Für den Teig:

80 g Vollkornmehl

1 TL Backpulver

1 Ei(er)

200 ml Milch

Salz und Pfeffer

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 35 Minuten

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Champignons, Thymian und die Hälfte der Petersilie hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Minuten bei starker Hitze braten. Die Crème légère einrühren und vom Herd nehmen. Warm halten.

Mehl, Backpulver, Ei und Milch in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

1/2 TL Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Ein Viertel des Teiges hineingeben und durch Schwenken verteilen. Den Pfannkuchen für Sekunden bei starker Hitze backen, dann wenden und 1 weitere Minute backen. Auf einen vorgewärmten Teller gleiten lassen und drei weitere Pfannkuchen backen.

Ein Viertel der Pilzfüllung in die Mitte jedes Pfannkuchens geben und einschlagen.

Mit der restlichen Petersilie bestreuen und servieren.

Rezept von



Gelöschter Nutzer

Weitere Rezepte von Gelöschter Nutzer

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

13.04.2021 11:06

Gelöschter Nutzer

Dankeschön für deine Rückmeldung zum Rezept und das tolle Bild!

[Antwort](#)

13.04.2021 09:16

DolceVita4456

Die Pfannkuchen mit den Sahnepilzen haben uns sehr gut geschmeckt. Ich habe lediglich das Backpulver im Pfannkuchenteig weggelassen und statt Crème légère habe ich Sahne und etwas Milch genommen. Danke für das feine,

vegetarische, Gericht.

LG DolceVita

Antworten

17.04.2020 10:05

Gelöschter Nutzer

Hallo Hanna,

Das freut mich aber sehr, dass du so begeistert von den Pfannkuchen bist:))

Danke für die vielen Sternchen!

Liebe Grüße

Sophie

Antworten

17.04.2020 09:50

Schokoladenmousse

Hallo,

das ist soo lecker!! Die Pfannkuchen mit Sahne-Pilzen gab es gestern zu Abend bei uns. Himmlisch! Danke für das perfekte Rezept!!

-liche Grüße

Hanna

Antworten

21.12.2019 17:27

Gelöschter Nutzer

Hallo Patty,

Schön, dass es geschmeckt hat! Danke für deinen lieben Kommentar:)

Liebe Grüße

Sophie

Antworten

20.12.2019 16:49

patty89

Hallo Sophie,
einfach, schnell und lecker
ich nahm Dinkel-Vollkornmehl
ich backe übrigens auch so gut wie alles mit Vollkorn-Mehlen (verschiedenster
Art)
Danke für das Rezept
LG
patty

Antworten

13.11.2019 19:47

Gelöschter Nutzer

Hallo Hobbykochen,
Das freut mich sehr, dass es geschmeckt hat!
Ich backe übrigens so gut wie immer mit Vollkornmehl:)

Liebe Grüße
Sophie

Antworten

13.11.2019 18:38

Hobbykochen

Hallo,

habe heute zum ersten mal Pfannkuchen mit Vollkornmehl gemacht und muss
sagen sehr lecker. Auch die Füllung mit den Champignons hat mir sehr gut dazu
gefallen.

Liebe Grüße
Hobbykochen

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

backerbsen rezepte, champignonpfanne rezepte, gemüseeintopf rezepte, goldfisch rezepte, grillkartoffeln rezepte, kchenrezepte rezepte, leberknödelsuppe rezepte, milchreiskuchen rezepte, minigugelhupf rezepte, mozzarellahähnchen rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH