

Pfannkuchen mit Pffierlingen

Zutaten: 2 Personen:

- ☒ ▶ 2 Eier
- ☒ ▶ 140 g Mehl
- ☒ ▶ ¼ TL Salz
- ☒ ▶ 175 ml Milch
- ☒ ▶ 75 ml Mineralwasser

Füllung:

- ☒ ▶ 250 g Pffierlinge
- ☒ ▶ 150 g Babyspinat
- ☒ ▶ 1 kleine Zwiebel
- ☒ ▶ 2 TL Mehl
- ☒ ▶ 100 – 150 ml Sahne
- ☒ ▶ Salz & Pfeffer
- ☒ ▶ evtl. etwas Zitronensaft

Zubereitungszeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2



Zubereitung:

Die Eier, Mehl mit Salz, Milch und Mineralwasser glatt rühren und 30 min ruhen lassen.

In der Zwischenzeit können die Pffierlinge geputzt werden – leider etwas Arbeit, aber das Ergebnis lohnt sich :-).

Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Spinat waschen und trocken schütteln.

Pfannkuchen in einer Pfanne mit Öl ausbacken, warmhalten.

Die Pffierlinge mit der Zwiebel in einer heißen Pfanne mit etwas Öl gut anbraten – evtl. portionsweise. Spinat zufügen etwas zusammenfallen lassen mit Mehl bestäuben und mit Sahne ablöschen. Alles mit Salz und Pfeffer, wer mag kann noch etwas Muskatnuss dazugeben und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Pfannkuchen auf einem Teller anrichten, mit Pffierlings-Spinat-Gemisch füllen, zusammenklappen und servieren. Wer mag kann es noch mit grünen Blättchen z.B. Petersilie... garnieren. Hatte nichts da, schmeckt auch so. :-)