

Minicrêpes mit Pilzsauce

für 10 Personen

Teig:

250 gr Mehl
5 Eier
7.5 dl Milch
50 gr flüssige Kochbutter
Salz, Pfeffer
etwas Muskat
100 gr gekochter, pürierter Spinat

Bratbutter zum Backen

Sauce:

75 gr Kochbutter
500 gr Eierschwämme, gerüstet und kleingeschnitten
50 gr gehackte Petersilie
1.8 dl Doppelrahm
Salz, Pfeffer
Kresse oder Petersilie zum Garnieren

Mehl, Eier, Milch und flüssige Kochbutter zu einem glatten, flüssigen Teig verarbeiten, würzen und in zwei Hälften teilen.

Die eine Hälfte mit dem Spinat vermischen, die andere nicht.

In einer Bratpfanne von jeder Teigsorte 10 dünne Crêpes in der Bratbutter ausbacken und warm stellen.

Für die Sauce die Eierschwämme in der Kochbutter gut dünsten. Petersilie begeben, kurz mit dünsten, den Doppelrahm zufügen, würzen, etwas einkochen lassen und auf zehn vorgewärmte Teller verteilen.

Die Crêpes zu Dreiecken zusammenfalten.

Je eine helle und eine grüne auf die Sauce legen und mit Kresse oder Petersilie garnieren.

Für dieses Rezept können auch Austernpilze, Champignons oder Steinpilze verwendet werden.