



Februar-Special: Große Pancake-Liebe

Blini mit cremiger Hähnchen-Gemüse-Füllung



ca. 40min



2 Personen

Kennst du Blini? Sie sind die osteuropäische Antwort auf unsere heiß geliebten Pfannkuchen und werden je nach Gusto mit herzhaften oder süßen Füllungen zubereitet, aufgerollt und im Nu verputzt. Zu unserem Februar-Special haben wir uns eine köstliche, cremige Füllung aus Hähnchen, Lauch und Pilzen einfallen lassen. Für extra Genuss werden die aufgerollten Blini mit Käse überbacken. Was für ein Schmaus!

Was du von uns bekommst

- 250ml Milch ⁷
- 150g Weizenmehl ¹
- 1 Stange Lauch
- 250g braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 50g geriebener Gouda ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- ca. 75g Butter ⁷
- 1TL Senf ¹⁰
- Salz
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform (ca. 26x16cm)
- kleiner Topf
- große Pfanne mit Deckel
- große, beschichtete Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebesen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1220kcal, Fett 80.1g, Kohlenhydrate 66.3g, Eiweiß 58.0g



1. Teig anrühren

In einem kleinen Topf 50g Butter langsam schmelzen, vom Herd nehmen und zuerst mit der **Milch**, dann mit 1 Ei verquirlen. **120g Mehl**, 1TL Salz und 1/2TL Zucker in eine große Schüssel geben. Im **Mehl** eine Mulde formen, die **Milch-Mischung** sowie 50-80ml Wasser hineingießen und alles gut verrühren. Die Konsistenz sollte der von flüssiger Sahne gleichen. Den **Teig** kalt stellen.



4. Blini zubereiten

Eine zweite große, am besten beschichtete Pfanne mit etwas Butter fetten und nacheinander bei mittlerer Hitze **6 Blini** ausbacken. Dafür jeweils eine nicht zu große Kelle **Teig** in die Pfanne gießen und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. Erst ca. 2Min. garen, dann vorsichtig wenden und in weiteren 2Min. goldbraun ausbacken. Die **fertigen Blini** abgedeckt beiseitestellen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



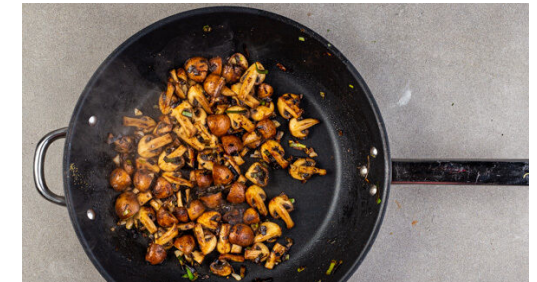
2. Lauch anbraten

Den **Lauch** längs halbieren, quer in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 2Min. goldbraun anbraten. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Inzwischen die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **1/2 des Lauchs** für die Garnitur beiseitestellen.



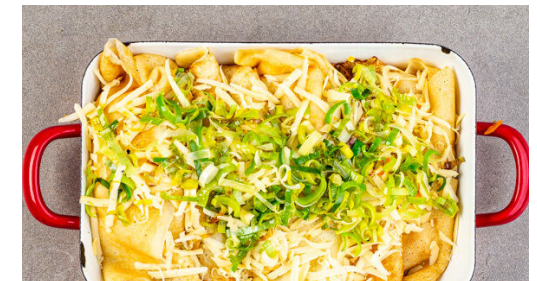
5. Füllung fertigstellen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Mit 1EL Olivenöl zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 2-3Min. braten. Ggf. den **Bratensatz** mit etwas Wasser lösen, dann **1EL Mehl**, die **Crème fraîche** und 1TL Senf unterrühren und die **Sauce** leicht andicken lassen.



3. Pilze mitgaren

Die **Pilze** zu dem **restlichen Lauch** in die Pfanne geben und ca. 2Min. mitbraten, dann den **Knoblauch** und die **1/2 des Brühwürzes** einrühren. Die **Pilze** abgedeckt bei niedriger Hitze in 7-8Min. weich garen.



6. Blini überbacken

Die **Blini** gleichmäßig mit der **Sauce** bestreichen, burritoartig zusammenrollen und nebeneinander in eine gefettete Auflaufform legen. **Tipp:** Bei Bedarf eine zweite Auflaufform verwenden. Mit dem **übrigen Lauch** und dem **Käse** bestreuen und 5-7Min. auf der obersten Schiene des Ofens goldbraun überbacken. **Tipp:** Wer eine hat, kann zusätzlich die Grillfunktion einschalten.