



## Februar-Special: Große Pancake-Liebe

Blini mit cremiger Hähnchen-Gemüse-Füllung

ca. 1h 3-4 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

- 1 Packung Butter 7
- 500ml Milch 7
- 300g Weizenmehl 1
- 2 Stangen Lauch
- 500g braune Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 2 Packungen  
Hähnchenbrustfilet
- 2 Becher Crème fraîche 7
- 100g geriebener Gouda 7

## Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier 3
- 2TL Senf 10
- Salz
- Zucker
- Butter oder Pflanzenöl
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und große Auflaufform
- kleiner Topf
- große Pfanne mit Deckel
- große, beschichtete Pfanne
- Messbecher und 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 1186kcal, Fett 78.0g, Kohlenhydrate 65.7g, Eiweiß 54.8g



1. Teig anröhren

In einem kleinen Topf die **Butter** langsam schmelzen, vom Herd nehmen und zuerst mit der **Milch**, dann mit 2 Eiern verquirlen. **285g Mehl**, 2TL Salz und 1TL Zucker in eine große Schüssel geben. Im **Mehl** eine Mulde formen, die **Milch-Mischung** sowie 100-150ml Wasser hineingießen und alles gut verrühren. Die Konsistenz sollte der von flüssiger Sahne gleichen. Den **Teig** kalt stellen.



4. Blini zubereiten

Eine zweite, am besten beschichtete Pfanne mit 1/2TL Butter oder Pflanzenöl fetten und nacheinander bei mittlerer Hitze **12 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 weitere 2Min. goldbraun backen. 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  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. ☎ #marleyspooning



2. Lauch anbraten

Den **Lauch** längs halbieren, quer in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne mit 2EL 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 **2EL Mehl**, die **Crème fraîche** und 2TL 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 das **Brühgewürz** 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.