MARLEY SPOON



Herzhafte Champignon-Lauch-Galettes

mit cremiger Käsesauce

ca. 25min 2 Portionen

Als „Galettes" bezeichnet man in Frankreich herzhafte Crêpes, die mit Gemüse, Fleisch, Käse und anderen leckeren Dingen gefüllt und dann meist zu hübschen Vierecken eingeschlagen werden. Unsere vegetarische Füllung besteht heute aus Pilzen, Lauch und einer herrlich cremigen Käsesauce, die den Galettes den letzten Schliff verleiht. Et voilà: Gefüllte Pfannkuchen mal anders – bon appétit!

Was du von uns bekommst

- 150g Weizenmehl [2]
- 250g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Crème fraîche [3]
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 100g junger Gouda, gerieben [3]

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei [1]
- 250ml Milch [3]
- 2TL Butter [3]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Schneebesen

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 778kcal, Fett 41.7g, Kohlenhydrate 71.8g, Eiweiß 29.3g



1. Teig anrühren

Das **Mehl** mit ½TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz vermischen. 250ml Milch mit 1 Ei verquirlen, zum **Mehl** gießen und mit einem Schneebesen unterrühren, bis alles vermengt ist. Den **Teig** beseitestellen.



2. Gemüse anbraten

Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. Beides in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze ca. 10Min. braten, bis die **Pilze** goldbraun sind. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, zum **Gemüse** in die Pfanne geben und ca. 1Min. weiterbraten.



3. Pfannkuchen backen

1TL Butter in einer weiteren großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze schmelzen. **¼ des Teigs** in die Pfanne gießen und als dünnen **Pfannkuchen** von einer Seite backen, bis die Oberseite fast komplett trocken ist, dann den **Pfannkuchen** wenden und fertig backen. **3 weitere Pfannkuchen** auf die gleiche Weise backen; nach dem zweiten **Pfannkuchen** erneut 1TL Butter zugeben.



4. Füllung kochen

¼ des Gemüses aus der Pfanne nehmen und als **Garnitur** beiseitestellen. Die Hitze für die Pfanne reduzieren, die **Crème fraîche**, die **Gewürzmischung**, die **½ des Käses** und reichlich Pfeffer unter das **Gemüse** in der Pfanne rühren und alles zu einer cremigen **Füllung** einköcheln lassen. Ggf. 2–3EL Wasser zugeben, falls die **Sauce** zu dick wird.



5. Galettes füllen

Die **Füllung** mittig auf den **4 Pfannkuchen** verteilen und die **Pfannkuchen** an vier Seiten etwas einschlagen, sodass noch etwas **Füllung** in der Mitte sichtbar bleibt. Die **Galettes** mit dem **restlichen Gemüse** garnieren und servieren.



6. Variationen

Herzhaft gefüllte Pfannkuchen sind ein köstliches, vielseitiges Schlemmerfrühstück. Willst du mehr davon probieren? Dann versuch doch eine Galette mit nussigem Gruyère-Käse, einer Scheibe Schinken und einem Spiegelei, oder werde kreativ mit einem Rest Chili con Carne vom Vorabend, einer Handvoll geraspeltem Cheddar und ein paar Schnittlauchröllchen.

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**