MARLEY SPOON



# Herzhafte Champignon-Lauch-Galettes

mit cremiger Käsesauce

ca. 30min  4 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

- 300g Weizenmehl [2]
- 500g Champignons
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Becher Crème fraîche [3]
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 100g junger Gouda, gerieben [3]

## Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier [1]
- 500ml Milch [3]
- 4TL 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 72.0g, Eiweiß 29.3g




### 1. Teig anrühren

Das **Mehl** mit 1TL Zucker und ½TL Salz vermischen. 500ml Milch mit 2 Eiern 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 2EL 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. **⅛ 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. **7 weitere Pfannkuchen** auf die gleiche Weise backen; nach jedem 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**, den **Käse** und reichlich Pfeffer unter das **Gemüse** in der Pfanne rühren und alles zu einer cremigen **Füllung** einköcheln lassen. Ggf. 3–5EL Wasser zugeben, falls die **Sauce** zu dick wird.




### 5. Galettes füllen

Die **Füllung** mittig auf den **8 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**