

# Pfannkuchen mit Hack-Pilz-Füllung und Salat

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/06/pfannkuchen-mit-hack-pilz-fuellung-und-salat/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/06/pfannkuchen-mit-hack-pilz-fuellung-und-salat/)

Zutaten für 4 Personen

## **Für die Pfannkuchen:**

- 4 Eier
- 100 g Mehl
- 375 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Öl oder Fett

## **Zubereitung:**

Eier, Mehl und Salz glattrühren. Erst dann die Milch dazugießen. Anschließend die flüssige Masse eine Weile ruhen lassen.

## **Für die Füllung:**

- 500 g gemischtes Hack
- 1 Zwiebel
- 250 g frische Champignons
- Salz
- Pfeffer
- etwas Paprika
- etwas Schmand
- 200 g Reibekäse

## **Für die Gewürz-Mischung:**

- 1 kg Salz
- 10 g Weißer Pfeffer
- 8 g gemahlene Muskatnuss
- 8 g Muskatblüte
- 8 g gemahlene Lorbeerblatt
- je 8 g gemahlene Nelke und Salbei
- je 6 g Rosmarin und Majoran
- je 8 g Paprika und Koriander
- je 10 g Thymian und Basilikum
- 12 g Ingwer

## **Zubereitung:**

Die Zwiebel fein schneiden, Champignons in grobe Stücke schneiden. Hack mit den Zwiebelwürfeln anbraten, dann die Champignons dazugeben und kurz mitbraten.

Alle Gewürze miteinander vermischen. **Achtung:** Die Gewürzmischung (Gewürzsalz) lässt sich besser in einer großen Portion herstellen, deshalb wird dafür 1 kg Salz verwendet.

Die Hackfüllung mit ca. 1-2 TL von der Mischung würzen. Zum Schluss 1 Löffel Schmand unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit 4 Pfannkuchen in Fett ausbraten.

Die Füllung portionsweise so auf je 1 Pfannkuchen verteilen, dass er sich gut einrollen lässt. Die gerollten Pfannkuchen in eine feuerfeste Form geben und mit Reibekäse bestreuen. Im Ofen bei 150°C überbacken, bis der Käse gebräunt ist.

### **Für den Salat:**

- Blattsalate je nach Belieben
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Essig
- 1 gestrichener TL mittelscharfer Senf
- ½ TL Balsamico
- Salz
- Pfeffer
- rosa Pfeffer zum Garnieren

### **Zubereitung:**

Salat waschen und mundgerecht zupfen. Für die Soße Öl, Essig und Senf verrühren, anschließend würzen. Zusammen kurz vor dem Servieren anrichten.

Rezept aus der Klosterküche St. Marienberg

Quelle: NDR - Klosterküche vom 7.5.2017