

FRISCHE WALDPILZPFANNE

Mit gebratenen Kräutercrêpes



ZUTATEN

Waldpilzpfanne

- 200 g Pfifferlinge
- 200 g Maronenpilze
- 200 g Steinchampignons
- 200 g Austernseitlinge
- 150 ml Rapsöl
- 2 TL Brecht Pilzgewürz

Kräutercrêpes (ca. 8 Stück)

- 300 g Buchweizenmehl
- 600 ml Soja-Drink
- 100 ml Rapsöl
- 1 Prise Brecht Kräuter-Meersalz +plus
- 1 Prise Brecht Basilikum, gerebelt
- 1 Prise Brecht Kerbel, gerebelt
- 1 Prise Brecht Petersilie, gerebelt

FÜR 4 PORTIONEN

ZEIT

20 Minuten

ZUBEREITUNG

WALDPILZPFANNE

Pilze mit einem Küchentuch vorsichtig sauber putzen und halbieren. Rapsöl in eine Pfanne geben und alle Pilze bei mittlerer Hitze für ca. 8-10 Minuten anbraten. Kurz vor dem Anrichten das Brecht Pilzgewürz hinzugeben, damit es den Geschmack aufnehmen kann.

KRÄUTERCRÊPES

Alle Zutaten außer dem Rapsöl in einen Messbecher füllen und mit dem Stabmixer für ca. 3 Minuten pürieren bis ein sämiger, klümpchenfreier Teig entsteht. Rapsöl in eine beschichtete Pfanne geben und leicht erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, einen Teil des Teiges in die Pfanne geben und den Kräutercrêpe von beiden Seiten goldgelb backen. Crêpe aus der Pfanne nehmen, einige Sekunden auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nun die nächste Teigportion in die Pfanne geben und weitere Crêpes backen bis der Teig aufgebraucht ist. Kräutercrêpes halbieren, einschlagen und zur Waldpilzpfanne servieren.