

# appetito

## September' 17 Crêpes mit Pilzfüllung

### Crêpes-Teig

100g Mehl  
½ TL Salz  
2 dl Milch  
2 frische Eier  
1 EL flüssige Butter

alles zusammen zu einem glatten Teig rühren, bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen

Wenig Butter  
Beschichtete Bratpfanne

aus dem flüssigen Teig 8 kleine Crêpes backen

### Füllung

1 EL Butter  
1 Schalotte, sehr feingehackt  
2 Knoblauchzehen, gepresst

in einer Pfanne erwärmen

darin andünsten

300g Mischpilze, nach Belieben  
(Steinpilze, Eierschwämme, Champignons)

rüsten, evtl. schneiden, mitdünsten bis sie zusammengefallen sind

1dl weisser Portwein  
Salz, Pfeffer

ablöschen, einkochen lassen  
leicht würzen

125g Philadelphia nature

daruntermischen

2-3 EL frisch gehackte glatte Petersilie  
Evtl. Salz und Pfeffer

zufügen  
nochmals abschmecken, danach leicht auskühlen lassen

Ca. 8 lange Schnittlauchfäden  
Ausgefettete Gratinform  
Gebackene Crêpes  
Füllung

die Crêpes auf einer Arbeitsfläche auslegen, Füllung vorsichtig in die Mitte dieser geben und danach Päckli formen und mit Schnittlauch vorsichtig zusammenbinden (wie Säckli), in Gratinform setzen

1dl kräftige Hühnerbouillon  
1 ½ dl Rahm  
3 EL Cognac, nach Belieben

aufkochen, danach 5 Min. köcheln, leicht auskühlen, um die Päckli giessen

### Gratinieren

Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen während ca. 10 Min. in der Ofenmitte überbacken.

### Servieren

Zu verschiedenen Herbstsalaten oder als aparte Vorspeise servieren, evtl. mit Petersilie garnieren.

