Pfannkuchen mit Cremoso al Tartufo



Informations

Personen : **3-4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **30 min.**

Zutaten

Für 7 Pfannkuchen

- 30 g Cremoso al Tartufo Rinde
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 50ml Mineralwasser
- Etwas Öl zum Braten
- Frischer Spinat
- Champignons
- Muskat
- 1 El Crème fraîche

Zubereitungschritte


FROMI

1. Die Eier aufschlagen und in eine etwas größere Schüssel geben und mit der Milch verrühren.
2. Nach und nach das Mehl mitzugeben sodass keine Klumpen entstehen.
3. Cremoso al Tartufo Rinde mit dazu geben und mit einem Stabmixer so lange mixen bis der Pfannkuchenteig sämig wird.
4. Zur Not mit Mineralwasser etwas strecken um die gewünschte Konsistenz zu bekommen.
5. In einer heißen Pfanne die Pfannkuchen ausbacken.
6. Die Champignons in Scheiben schneiden und goldgelb braten, dann den Spinat mit dazu geben (Spinat nur noch ca. 1 Minute braten lassen).
7. Etwas salzen und Muskat mit rein reiben. Einen El. Creme fraîche mit dazu.
8. Nun die Pfannkuchen mit der Füllung einrollen und genießen.