

Crespelle mit Pfifferlingen

4 Eier
1/8 l Milch
Mehl
Salz
Butter
300 g Pfifferlinge
2 Zwiebeln
2 Knobi
reichlich Borretsch, gehackt
40 g Pinienkerne, geröstet
200 g Ziegengouda, gewürfelt
100 g Parmesan

Eier, Milch, 1 Prise Salz und etwas Mehl zu einem geschmeidigen Pfannkuchenteig rühren. In Butter 8 dünne Crespelle backen und auskühlen lassen. Geschnittene Pilze mit gehackten Zwiebeln und Knobi braten, Borretsch kurz dazu. Mit Pinien und Käsewürfeln mischen, würzen. Crespelle füllen, aufrollen, in eine feuerfeste Form legen, mit Parmesan bestreuen, Butterflöckchen drauf setzen und 10 min bei 220° backen.