

# Rezept der Woche

## Überbackene Lauchpfannkuchen



Tipp: Dazu schmeckt ein frischer Feldsalat.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleine Lauchstange (ca. 150g)
- 5 bis 6 Champignons
- 5 Eier
- 250 ml Milch
- 300 g Mehl
- Butter oder Öl zum Braten
- 200 ml Sahne
- 150 g Käse, gerieben (Bergkäse, Emmentaler, Gouda)
- etwas Muskatnuss
- Schnittlauch (zum Bestreuen)
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Aus 3 Eiern, etwas geriebener Muskatnuss, Milch, Mehl und einem halben TL Salz einen Teig herstellen. 10 Minuten quellen lassen.

Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Die geputzten Pilze in Scheiben schneiden. Den Käse reiben. Sahne, 2 Eier, 100g Käse, ½ TL Salz und etwas Pfeffer miteinander verquirlen.

Den Pfannkuchenteig noch einmal kurz durchrühren und in der heißen Pfanne mit etwas Butter oder Öl ausbacken (etwa 8 Stück). Eine runde Auflaufform (möglichst in Pfannkuchengröße) einfetten. 6 Pfannkuchen schichten: Mit einem Pfannkuchen beginnen, dann etwas Lauch, Pilze und etwas Sahne-Käse-Mischung. (Achtung der Käse setzt sich oft unten ab, daher immer wieder umrühren). Alle 6 Pfannkuchen auf diese Weise schichten. Den letzten ohne Lauch und Pilze mit der restlichen Sahne-Käse-Mischung übergießen und mit 50g Käse bestreuen, damit man am Ende eine herrliche Kruste erhält.

Den Auflauf bei 200°C für 15-20 Minuten backen bis der Lauch schön zart und die Käse-Kruste wunderbar goldbraun ist. Mit klein geschnittenem Schnittlauch bestreut servieren. Die restlichen 2 Pfannkuchen ergeben mit einer süßen Füllung einen leckeren Nachtisch 😊.