



Fränkische Pfannkuchen-Roulade mit Pfifferlingen

Zutaten (für 4 Portionen)

150 g Dinkelmehl
3 Eier (L)
2 EL Olivenöl oder Rapsöl
80 ml Milch
Salz, Pfeffer
4 EL Rapsöl zum Ausbacken

Füllung:

300 g Bratwurstgehäck, fein (oder 4 Bratwürste roh)
2 EL Rapsöl
80 g feine Zwiebelwürfel
350 g Pfifferlinge
2 EL Sauerrahm
2 EL gehackte Blattpetersilie
1 EL Schnittlauchröllchen

Dazu:

Feldsalat
Speckwürfel

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Alle Zutaten für den Teig glatt verrühren und davon zwei Pfannkuchen (Durchmesser circa 26-28 cm) ausbacken, auskühlen lassen.

Bratwurstgehäck/-füllung in eine Schüssel geben. Zwiebeln in Öl glasig angehen lassen, geputzte und zerkleinerte Pfifferlinge zugeben und gut angehen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, abkühlen lassen.

Diese vorbereiteten Pfifferlinge mit der Bratwurstmasse zusammen mit dem Sauerrahm, Petersilie und Schnittlauch gut vermengen und dezent mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je die Hälfte der Masse auf die Pfannkuchen verteilen, verstreichen, zusammenrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, bei 150 Grad Celsius circa 25 bis 30 Minuten im vorgeheizten Backofen goldgelb ausbacken. Anschließend in Scheiben zerteilt auf Tellern anrichten und mit Feldsalat, natur angemacht, auf Wunsch mit dezent ausgelassenen Speckwürfeln verfeinert, servieren.

Nährwerte pro Portion:

696 kcal – 54 g Fett - 25 g Eiweiß – 34 g Kohlenhydrate – 3 BE