Pilz-Crespelle mit Walnuss-Parmesan-Kruste

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	710 kcal / 2974 kJ	Fett:	45
Eiweiß:	27 g	Davon gesättige Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	48 g	ungesättige Fettsäuren:	35 g

Zutaten für 4 Portionen :

5	Eier (Größe M)
	Salz
225 g	Mehl
200 ml	Milch
120 g	Champignons
120 g	Kräuterseitlinge
3	Schalotten
4 Stiele	Thymian
	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
3 EL	+ 6 TL Öl
	Pfeffer, geriebene Muskatnuss
50 g	Parmesankäse
100 g	kalifornische Walnusskerne
1	kleine Knoblauchzehe
2 EL	Tomatenmark
1	Dose (425 ml) stückige Tomaten
50 ml	Gemüsebrühe

Zubereitung:

1. Eier und eine Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Mehl und Milch nach und nach zufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt ca. 15 Minuten quellen lassen.

2. In der Zwischenzeit Pilze putzen und säubern. Champignons halbieren, Kräuterseitlinge vierteln. Zwei Schalotten schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken tupfen, Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf ein paar Blättchen zum Garnieren, fein hacken. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze und Schalotten darin bei starker Hitze 3-4 Minuten unter Wenden braten. Thymianblättchen und Zitronenschale zugeben. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Pfanne vom Herd nehmen.

3. Ein Teelöffel Öl in einer beschichteten Pfanne (18 cm Ø) erhitzen. Ein Sechstel des Teiges in die Pfanne geben, zu einem Pfannkuchen backen, dabei einmal wenden. Mit fünf Teelöffeln Öl und restlichem Teig fünf weitere Pfannkuchen backen. Pilzmischung mittig auf die sechs Pfannkuchen geben. Pfannkuchen aufrollen und in eine Auflaufform (ca. 19 x 30 cm) setzen. Parmesan reiben und über die Röllchen streuen. Walnusskerne grob hacken und darüber geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen.

4. In der Zwischenzeit eine Schalotte schälen, fein würfeln. Knoblauch schälen, fein hacken. Ein Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen.Knoblauch und Schalotte darin dünsten. Tomatenmark zugeben, kurz mitdünsten. Mit stückigen Tomaten und Gemüsebrühe ablöschen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilz-Crespelle aus dem Ofen nehmen, mit Thymianblättchen bestreuen und mit der Tomatensoße anrichten.