

Crêpes mit Camembert und Pilzen

30 min. Zubereitungszeit

Zutaten für 2 Portionen:
2 große Eier
150 g Mehl
300 g ANDECHSER NATUR Bio-Milch
½ TL Salz
1 Prise geriebener Muskat
1 EL gehackte Petersilie
1 rote Zwiebel
300 g braune Champignons
1 Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer
1 ANDECHSER NATUR Bio-Camembert

So geht's

1. Die Eier mit der **ANDECHSER NATUR Bio-Milch** verquirlen. Mehl, Salz, Muskat und Petersilie hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Diesen 15 Minuten ruhen lassen.

2. Die Zwiebel abziehen, in dicke Streifen schneiden und in etwas Öl glasig andünsten.

3. Die Champignons putzen, vierteln und zu den Zwiebeln geben. Einige Minuten zusammen anbraten.

4. Den Knoblauch abziehen und zu den Champignons pressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Den **ANDECHSER NATUR Bio-Camembert** in Scheiben schneiden.

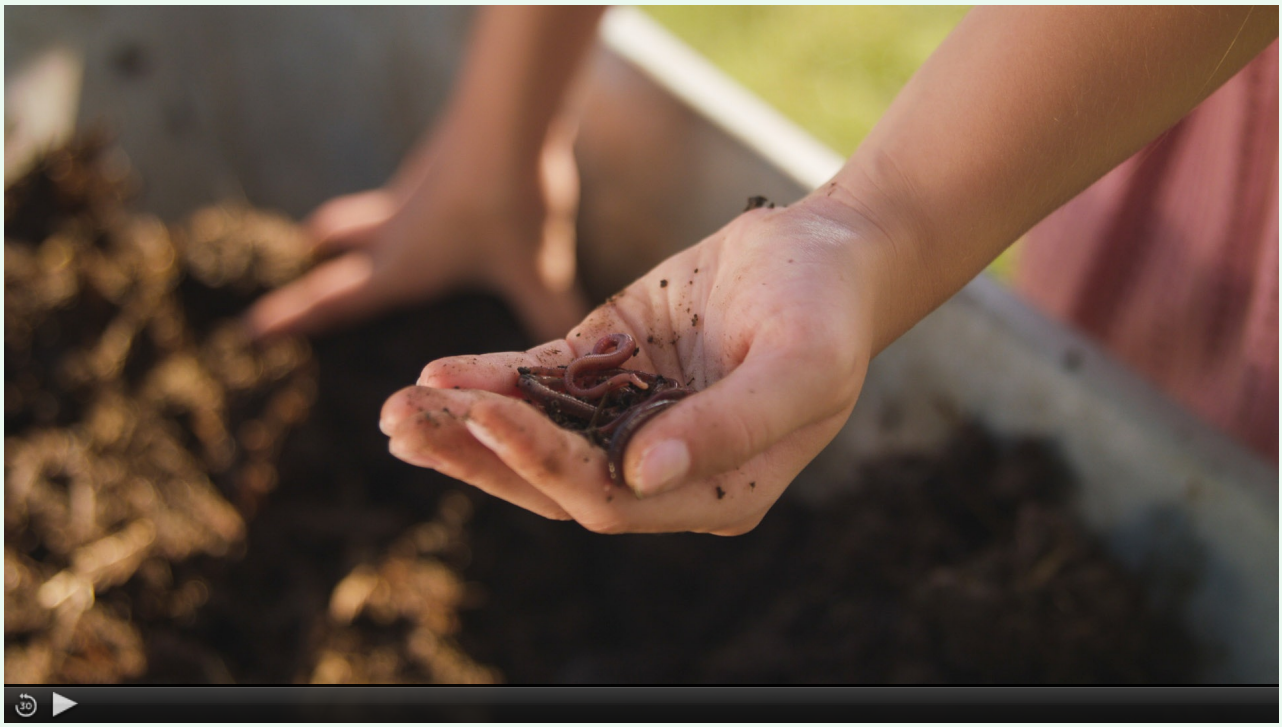
6. Aus dem Crêpes-Teig etwa 4 große Crêpes backen und zum Schluss diese mit den angebratenen Champignons und Camembert-Scheiben belegen. Zusammenklappen und genießen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

