



## Pfannkuchen gefüllt mit Champignon Rahmsauce, plant-based



**Rezept für 10 Portionen**  
**Zubereitungszeit: 30 Min.**

### Zutaten

---

400 g	Weizenmehl (Typ 405)
1 TL	Salz
1 Priesse	Zucker
4 g	Backpulver
600 ml	beleaf Hafer Drink Nature
2 EL	Olivenöl
Etwas	Mineralwasser
Etwas	beleaf Butter Alternative

### Champignon Rahmsauce

1 Kg	Champignons, in dünnen Scheiben
100 g	Zwiebel, gewürfelt

5 Stk.	Knoblauchzehen, gehackt
1 Stk.	Zitrone, davon den Abrieb
½ Bund	Thymian, fein gehackt
500 ml	beleaf Rahm Alternative
	Salz, Pfeffer

## Zubereitung

---

1. Für den Pfannkuchenteig die trockenen Zutaten in eine Schüssel geben, **beleaf Hafer Drink Nature** und Öl hinzufügen und glattrühren.
2. In einer Pfanne **beleaf Butter Alternative** erhitzen und je eine Schöpfkelle Teig goldbraun ausbacken. Mit dem Rest genauso verfahren bis 10 Pfannkuchen fertig gebraten sind.
3. Auf einem Teller beiseitestellen und warmhalten.
4. In einer Pfanne **beleaf Butter Alternative** erhitzen und Champignons und Zwiebeln 5 Min. anbraten.
5. Knoblauch, Zitronenabrieb, Thymian, Salz und Pfeffer hinzufügen und ca. 4-5 Min. braten.
6. Mit **beleaf Rahm Alternative** ablöschen und weitere 5 Min. köcheln lassen. Gegebenenfalls abbinden.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

