

Crespelle mit Spinat-Ricotta Füllung

(pikante, gefüllte Pfannkuchen in Italien)

Rezept für 4 - 6 Personen

Füllung

250 g Spinat
250 g Ricotta
30 g Parmesan
1 St. Zwiebel
20 g Butter
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskat

Teig:

2 Eier
180 - 200 ml Milch
2 EL Olivenöl
100 g Mehl
Salz
Öl zum Ausbacken

Béchamelsauce

250 ml Milch
250 ml Brühe
30 g Butter
30 g Mehl
Salz, Pfeffer, Zitrone

20 g Käse (oder mehr) zum
Gratinieren

Nützliches:

Pfanne für Pfannkuchen,
Feuerfeste Form

Füllung:

1. Den Spinat waschen und grob schneiden. Die Zwiebel fein würfeln.
2. Die Zwiebeln in Butter andünsten. Spinat zugeben und kurz mit Deckel mitdünsten. Abkühlen lassen und überschüssige Flüssigkeit abgießen. (Flüssigkeit nach Belieben für die Béchamelsauce verwenden)
3. Spinat mit Ricotta, Parmesan und Ei vermischen und abschmecken.

Crespelle/Pfannkuchen

1. Das Mehl mit 100 ml Milch glattrühren. Eier, Olivenöl und Salz unterrühren. Mit der restlichen Milch die richtige Konsistenz einstellen.
2. In einer kleinen Pfanne mit heißem Öl ca. 10 dünne Pfannkuchen ausbacken.

Béchamelsauce

1. Die Butter schmelzen, das Mehl zugeben und kurz mitschwitzen lassen.
2. Mit Milch aufgießen und unter Rühren aufkochen lassen.
3. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Fertigstellung

1. Eine feuerfeste Form ausbuttern.
2. Die Pfannkuchen mit der Spinatmasse füllen und aufrollen. Mit der Naht nach unten in die Form legen.
3. Die Crespelle mit der Sauce übergießen und mit Parmesan bestreuen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Heißluft etwa 20 Minuten backen.

Crespelle sofort servieren, dazu passt ein Salat aus Karotte und/oder Roter Beete

Für Feinschmecker

Die fertigen Crespelle mit einer Mischung aus gerösteten Mandelblättchen, Croutons, Knoblauchscheiben und Thymian bestreuen.