

Crespelle mit Spinat-Ricotta-Füllung

Zutaten für ca. 4-6 Portionen, je nach Verwendung als Zwischen-, oder Hauptgericht:

Füllung:

1 Zwiebel, mittelgroß
 Öl
 300 g Blattspinat
 125 g Ricotta
 125 g Mascarpone
 30 g Parmesan,
 gerieben
 1 Ei (M)
 Salz, Pfeffer, Muskat

Teig:

2 Eier (M)
 180-200 ml Milch
 2 Ei Olivenöl
 100 g Mehl
 Salz
 Öl zum Backen

Sauce:

250 ml Milch
 250 ml hellen Fond
 30 g Butter
 30 g Mehl
 Salz, Pfeffer
 zum Gratинieren:
 je 20 g Parmesan
 Semmelbrösel

Zubereitung Füllung:

1. Zwiebel fein würfeln und in wenig Öl anschwitzen.
2. Spinat putzen, waschen, kurz blanchieren, abschrecken, abgießen und gut ausdrücken.
 Spinat fein hacken – Ricotta, Mascarpone, Parmesan, Ei und die Zwiebel zugeben, vermischen.
 Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zubereitung Pfannkuchen:

1. Mehl sieben und mit ca. 100 ml Milch glattrühren.
 Eier, Olivenöl, Salz unterrühren.
 Mit der restlichen Milch die passende Konsistenz einstellen.
2. In einer kleinen Pfanne mit heißem Öl nacheinander 8-10 dünne Pfannkuchen ausbacken.
3. Pfannkuchen auflegen, Spinatmasse verteilen und darauf verstreichen.
4. Pfannkuchen zu Rollen formen.

Zubereitung Sauce:

1. Aus Butter, Mehl, Milch, Fond und Gewürzen eine Béchamelsauce herstellen.

Fertigstellung:

1. Backofen auf 160 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Feuerfeste Form(en) ausbuttern.
2. Pfannkuchenrollen mit der Naht nach unten in die Formen legen.
3. Crespelle mit der aufgemixten Sauce überziehen.
 Mit Parmesan und Semmelbrösel bestreuen.
4. Im Backofen etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.