

## Crespelle mit Spinat-Ricotta-Füllung

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

### Füllung

1 mittelgroße Zwiebel  
Öl  
300 g Blattspinat  
125 g Ricotta  
125 g Mascarpone  
30 g geriebener Hartkäse  
gerieben  
1 Ei  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Teig

2 Eier (M)  
180-200 g Milch  
2 El Olivenöl  
100 g Weizenmehl Type 405  
Salz  
Öl zum Backen

### Sauce

250 g Milch  
250 g heller Fond  
30 g Butter  
30 g Weizenmehl Type 405  
Salz, Pfeffer  
zum Gratинieren  
je 20 g  
geriebener Hartkäse  
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, Hartkäse, Ei und die Zwiebel zugeben, vermischen.  
Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

### Zubereitung Pfannkuchen

1. Mehl sieben und mit ca. 100 g 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 gemixten Sauce überziehen.  
Mit Käse und Semmelbrösel bestreuen.
4. Im Backofen etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.