

CRÊPES MIT FÜLLUNG:

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
Crêpemasse:		
2 El	Kräuter	Waschen, fein zerkleinern
120g	Mehl	zu einer einheitlichen Crêpemasse verrühren, Kräuter zugeben.
¼ Tl	Salz	
1	Ei	Beschichtete Pfanne dünn mit Öl einfetten (Küchenpapier oder Pinsel verwenden) und 4-5 dünne Crêpes ausbacken und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
250 ml	Milch	
Füllung:		
½	Paprika (rot)	Waschen, Kerngehäuse entfernen, in feine Würfel schneiden
½	Paprika (gelb)	
50g	Ziegenkäse	Fein zerdrücken und in eine Schüssel geben.
100g	Frischkäse	Zugeben, mischen.
2 El	Kräuter	Waschen, fein zerkleinern, zugeben. Paprikawürfel zugeben.
	Salz, Pfeffer, Paprika,...	Masse abschmecken und dünn auf 4-5 Crêpes verteilen, diese fachgerecht aufrollen, je nach Wunsch schräg halbieren, mit Holzspießen befestigen.

have fun!

