

Crespelle mit Spinat-Ricotta-Füllung

Servieret die Crespelle mit gerösteten Pinienkernen.

Crespelle sind das Pendant zu Crepes oder Pfannkuchen und kommen aus der italienischen Küche. Die Zubereitung der Crespelle ist denkbar einfach und geht auch recht schnell. Das tolle an diesen italienischen Pfannkuchen ist, man kann sie nach Herzenslust süß oder aber herzhaft füllen.

Zutaten

- Füllung: 1 Packung TK-Blattspinat (450 g)
- 250 g Ricotta
- 2 EL frisch geriebener Parmesan zum Bestreuen
- 2 Eier
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- Teig: 2 Eier
- 175 ml Milch
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Butter zum Braten
- Soße: 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 200 ml Brühe
- 200 ml Milch
- 3 EL frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

- Für die Füllung den Spinat auftauen lassen, gut ausdrücken und hacken. Ricotta, Parmesan und Eier unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.
- Für den Teig Eier, Milch und Olivenöl mit einem Schneebesen verquirlen. Mehl und Salz nach und nach unterrühren. In einer mit geschmolzener Butter ausgestrichenen Pfanne nacheinander 8 dünne Pfannkuchen backen.
- Für die Soße die Butter zerlassen, das Mehl auf einmal zufügen und so lange rühren, bis die Masse glatt ist und Blasen wirft. Brühe und Milch mit einem Schneebesen unterrühren und alles etwa 5 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Boden einer ofenfesten Form oder ofenfeste Portionsteller mit etwas Soße ausstreichen. Die Füllung auf die Pfannkuchen geben, aufrollen und mit der Naht nach unten in die Form oder auf die Teller legen. Die restliche Soße als breiten Streifen über die Pfannkuchenrollen geben. Frisch geriebenen Parmesan darüber streuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180°C, Umluft 160°C, Gas Stufe 3 etwa 20 Minuten überbacken. Sie können noch 40 g geröstete Pinienkerne über die Crespelle streuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/crespelle-spinat-ricotta/>