nach Cornelia Poletto

Crêpes mit Ricotta-Spinat-Füllung

Vorspeise für 4-6 Personen

Zutaten

für die Pfannkuchen: 50 g Butter, 180 g Mehl, 3 Eier, 350 ml Milch, 1 Prise Salz
für die Füllung: 300 g Blattspinat, 1 Knoblauchzehe, 2 Schalotten, 3 EL Olivenöl, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss, 250 g Ricotta, 1 Eigelb, 30 g geriebener Parmesan
zum Backen: 30 g Butter, 30 g geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Für die Crêpes Butter zerlassen
2. Mehl mit Eiern, Milch und Salz glattrühren, dann die Butter unterrühren
3. Den Teig quellen lassen
4. Währenddessen den Spinat waschen und abtropfen lassen, Stiele heruasschneiden und Spinat grob hacken
5. Knoblauch und Schalotten abziehen, würfeln und im heißen Öl andünsten
6. Spinat dazugeben, salzen und andünsten bis er zusammenfällt, dann mit Pfeffer und Muskat würzen
7. Den Teig nochmal durchrühren und dann die Crêpes backen, ergibt 6-8 Crêpes
8. Den Spinat auf ein Sieb geben und leicht ausdrücken und nochmal grob hacken, dann abkühlen lassen.
9. Ricotta auf einem Sieb abtropfen lassen.
10. Backofengrill vorheizen
11. Ricotta mit Eigelb und Parmesan zum Spinat geben, alles gründlich mischen und mit 1 Teelöffel Salz und 0,5 Teelöffel Pfeffer würzen
12. Füllung auf die Crepes streichen und aufrollen
13. Die Crêperöllchen nebeneinander in eine feuerfeste Form geben, Butter darauf verteilen und Parmesankäse darübersteuen
14. Im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun überbacken

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

Blattsalat