Crêpes mit Spinat und Ricotta

Sonstige Gerichte » Eiergerichte

Zutaten (8 Stück)

» 125g Mehl
» Salz & Pfeffer
» 150ml Milch
» 1 EL Öl
» 25g Butter/Margarine
» 50g Parmesan
» 5 EL Instant-Gemüse-Brühe
» 250g Blattspinat
» 250g Ricotta
» 3 Ei(er)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und etwas Salz in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und 2 Eier und Milch hineingießen. Die flüssigen Zutaten mit einem Kochlöffel verrühren, dann allmählich das Mehl einarbeiten. Kräftig rühren. Wenn der Teig glatt ist, 6EL Wasser unterrühren. Zugedeckt 1-2 Stunden kalt stellen.

2. Eine Omelettepfanne (Durchmesser 18cm) mit Öl auspinseln und bei mittlerer Hitze erwärmen. Etwa 3EL Teig hineingeben und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Überschüssigen Teig abgießen. Den Crêpe 30-45s braten, bis er gerade fest und auf der Unterseite goldbraun ist, dann am Rand lösen und wenden. Auf der anderen Seite 30s braten und auf einen Teller gleiten lassen. Alle Crêpes so zubereiten.

3. Für die Füllung gekochten Spinat hacken. Mit Ei, Ricotta und 25g Parmesankäse verrühren und abschmecken. Die Füllung auf die Crêpes verteilen, aufrollen und in eine feuerfeste Form legen. Butterflöckchen aufsetzen, mit Parmesankäse bestreuen und die Brühe zugießen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 20min backen. Sofort servieren.

angelegt am: 30.03.2006 Rezept-Nr: 1993

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke