Crepes-Lasagne mit Romanesco

Vegetarisch » Kohl-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 750g Romanesco
» Salz & Pfeffer
» 200g Mehl
» 2 Ei(er)
» 620ml Milch
» 3 EL geh. Schnittlauch
» Öl
» 1 Zwiebel(n)
» 100g Butter/Margarine
» 500ml Instant-Gemüse-Brühe
» 300g ger. Parmesan

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Romanesco in Salzwasser in 5-10min bissfest garen. Gut abtropfen lassen. Aus 100g Mehl, Eiern, etwas Salz und 120ml Milch einen Teig rühren. 10min quellen lassen. Schnittlauch unterheben. Jeweils in etwas Öl 12 dünne Crêpes (Durchmesser 10cm) ausbacken.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Zwiebel abziehen, würfeln, in Butter anschwitzen. 100g Mehl zufügen, mit 500ml Milch, Brühe aufkochen. Salzen, pfeffern.

3. 2/3 der Romanesco-Röschen halbieren. Je vier Crêpes, einige halbierte Röschen, etwas Soße, Käse auf ein gefettetes Blech schichten, Vorgang wiederholen. Mit je einem Crêpe enden. Etwas Soße, übrige Röschen darauf geben. Restliche Soße, Käse darüber geben. 20min backen.

Dazu passen in Olivenöl gedünstete Cocktailtomaten, die mit frischen Thymianblättchen, Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.

Tipp: Statt Romanesco Blumenkohl verwenden.

Nährwerte: 800kcal/E41g/F45g/KH49g pro Portion

angelegt am: 27.01.2004 Rezept-Nr: 874

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