

# 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