

Crespelle mit Käsefüllung und Tomatensoße

Zutaten für die Pfannkuchen (für 3 Personen):

- 125 ml Milch
- 30 g Mehl
- 1 Ei
- 2 EL Öl
- Salz

Milch, Mehl und Ei in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verrühren und mit Salz abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig pro Person 2 kleine Pfannkuchen zubereiten.

Zutaten für die Füllung:

- 30 g Butter
- 40 g Mehl
- 250 ml Milch
- 100 g Gouda
- Salz

Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl in der Butter anschwitzen, mit Milch aufgießen und gut verrühren. Bei schwacher Hitze köcheln lassen und den klein geschnittenen Gouda hineintrühren, bis er vollständig geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Zutaten für die Tomatensoße:

- 200 g (aus der Dose) stückige Tomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Schalotte
- 2 EL Olivenöl
- frischer Rosmarin
- einige Blätter Basilikum
- Salz
- Pfeffer

Schalotte und Knoblauch schälen, klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Die Tomaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, und den klein geschnittenen Kräutern abschmecken und köcheln lassen, bis eine sämige Soße entsteht.

Zutaten für die Panade und Fertigstellung:

- 1 EL Mehl
- 3 Eier
- 100 g Semmelbrösel
- Öl
- Basilikum

Die Pfannkuchen in etwa 10 x 15 cm große Rechtecke schneiden, die Käsefüllung darauf geben und einrollen. Zuerst in Mehl, dann in den aufgeschlagenen Eiern und zum Schluss in Semmelbröseln wälzen und in heißem Fett circa 2 Minuten ausbacken. Auf der Tomatensoße anrichten und mit Basilikum garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 02.08.2022

Koch/Köchin: Irene Prantl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen