

Gefüllter Crêpe mit Kräuterquark und Parmaschinken

Zutaten für die Crêpes (für 3 Personen):

- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 1 EL Butter
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 100 g Mehl
- Salz

Aus Milch, Mehl, Eiern und Salz einen nicht zu dickflüssigen Crêpe-Teig herstellen. Den Schnittlauch in dünne Ringe schneiden und die Hälfte für den Quark beiseitestellen.

Die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen, eine Kelle Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze 1 Crêpe backen. Bevor er gewendet wird, etwas Schnittlauch darüberstreuen. Der Crêpe sollte wenig bis keine Farbe annehmen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

Zutaten für den Kräuterquark:

- 250 g Speisequark
- 1 Schalotte
- 8 Radieschen
- 60 ml Sahne
- Kresse
- 0,5 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Ras el Hanout
- 50 g (sehr dünn geschnitten) Parmaschinken

Petersilie von den Stängeln zupfen und die Blätter fein hacken. Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 Viertel der Radieschen in schmale Stifte schneiden, die restlichen in dünne Scheiben schneiden und für die Garnitur beiseitestellen. In einer Schüssel den Quark mit der Sahne cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Ras El Hanout würzen. Kräuter, Schalotten- und Radieschenwürfel unterheben.

Quark auf die Crêpes geben und jeweils zweimal umschlagen. Mit Parmaschinken, den restlichen Radieschen und etwas Petersilie garniert servieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 21.07.2022

Koch/Köchin: Vanessa Turkowski

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