

Crespelle mit Spinat-Füllung und Schmandsoße

Zutaten (für 6-8 Stück):

- 150 g Mehl
- 3 Eier
- 250 ml lauwarme Milch
- 1 EL zerlassene Butter
- 1 Prise Salz
- zum Ausbacken: Olivenöl und Butterschmalz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen, dann erneut durchrühren. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und dünne Pfannkuchen (ähnlich wie Crêpes) ausbacken.

Zutaten für die Füllung:

- 1 Bund (200-300 g) Spinat
- 6-8 Scheiben luftgetrockneter Schinken
- alternativ: Mortadella
- 1-2 Kugeln Mozzarella
- alternativ: Frischkäse oder Ziegenfrischkäse
- Butter
- geriebener Parmesan

Den Spinat säubern und mit den Stielen in kochendem Wasser ganz kurz blanchieren. Danach abschrecken und trocknen. Die Pfannkuchen wie folgt füllen: Einige Spinatblätter mittig auslegen, die Pfannkuchen sollten noch einen kleinen Rand haben. Dann nach Geschmack Mortadella oder Schinken hinzufügen. Darauf Mozzarella-Stücke, Ziegenkäse oder Frischkäse legen. Die Pfannkuchen-Ränder mit etwas Butter bepinseln, dann zweimal zu einem Dreieck falten.

Etwas Butter auf ein Backblech streichen und die Crespelle darauflegen. Die Oberflächen ebenfalls mit Butter bestreichen und mit Parmesankäse bestreuen. Den Backofen auf Oberhitze grill stellen und die Crespelle überbacken, bis sie knusprig sind.

Zutaten für die Soße:

- 1 Becher Schmand
- 4 EL geriebener Parmesankäse
- 2 EL Weißwein
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Schmand in einen Topf geben und unter Rühren leicht erwärmen. Parmesan, Weißwein und Butter hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Soße nicht zu stark erhitzen, sie flockt sonst aus.

Die Pfannkuchen auf Teller legen und mit der Soße servieren. Nach Geschmack mit geriebenem Parmesan und frischem Pfeffer bestreuen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 10.03.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

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