

Italienische Rezepte

Spinat Crespelle

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gefüllt, Pfanne, Pfannkuchen, Vorspeisen

TEIG

150 g Mehl
150 ml Milch
150 ml Wasser
3 Eier

25 g Flüssige Butter
1/2 Teel. Salz
Butter zum Backen

FÜLLUNG

1,20 kg Blattspinat
250 g Ricotta oder Speisequark
100 g Mascarpone oder Crème
- fraîche

3 Eigelb
75 g Geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUM ÜBERBACKEN

150 ml Halbrahm

50 g Geriebener Parmesan

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Milch und Wasser mischen, unter Rühren langsam zum Mehl giessen und glatt rühren. Die Eier verquirlen und beifügen. Zuletzt die flüssige Butter und das Salz unterrühren. Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Bratpfanne mit Butter ausstreichen und aus dem Teig dünne Omeletts backen.

Den Spinat waschen. Reichlich Salzwasser aufkochen und den Spinat nur gerade 1 Minute blanchieren, bis er zusammengefallen ist. Abschütten und sehr gut ausdrücken. Dann grob hacken.

Ricotta, Mascarpone, Eigelb und Parmesan gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Spinat darunter mischen. Wenn nötig, nachwürzen.

Die Omeletts mit der Masse bestreichen und zur Hälfte, dann zu einem Viertel falten. In eine ausgebutterte, feuerfeste Form legen. Den Rahm mit dem Käse mischen und über den Crespelles verteilen.

Die Crespelle im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 20 - 25 Minuten überbacken.