Crespelle mit Kräuter-Hack-Füllung



Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
55min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 4 Portionen

Butter	3 EL
Milch	300 ml
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	125 g
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Champignons, weiß	150 g
Öl	1 EL
Hackfleisch, gemischt	400 g
Pfeffer, schwarz	
Petersilie, frisch	20 g
Crème fraîche	100 g
Gruyere am Stück	90 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Teller, große Pfanne, große Auflaufform, Schneebesen, Pinsel

1. In einem kleinen Topf 1 EL Butter auf niedriger Stufe schmelzen lassen. Für den Teig in einer Schüssel geschmolzene Butter mit Milch und Eiern verquirlen. Mehl und Salz zufügen und glatt rühren. Teig 20 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und klein würfeln. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Pilze im heißen Öl ca. 5 Min. anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft. Zwiebeln zugeben und ca. 2–3 Min. mitbraten. Hackfleisch zufügen und ca. weitere 7 Min. krümelig und braun anbraten, dabei kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Danach abkühlen lassen.

3. Eine große Pfanne mit etwas Butter auspinseln, erhitzen und 1/6 vom Crêpeteig darin durch Schwenken der Pfanne dünn verteilen. Crêpe 1–2 Min. von jeder Seite braten und auf einen Teller gleiten lassen. Übrige Crêpes genauso backen.

4. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. In einer Schüssel Kräuter mit Crème fraîche verrühren, unter die Hackmasse ziehen und ggf. nachwürzen. Auf die Crêpes verteilen, aufrollen und nebeneinander in eine gefettete Auflaufform legen.

5. Käse entrinden, reiben und darüberstreuen. Crespelle im Backofen ca. 25 Min. goldgelb überbacken. Fertige Crespelle aus dem Ofen nehmen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu schmeckt ein Gemischter Salat mit Gnocchi und Himbeeren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	683 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	45 g