



GEFÜLLTE PFANNKUCHEN MIT RICOTTA

Crespelle con ricotta e spinaci

- 4 In einer beschichteten Pfanne 1 TL Olivenöl erhitzen. Eine kleine Kelle Teig eingießen und von beiden Seiten zu einem dünnen goldgelben Pfannkuchen backen. Aus dem übrigen Teig sieben weitere Crespelle backen.
- 5 Eine Auflaufform mit Öl austreichen. Den Ricotta mit dem Spinat verrühren und die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Crespelle auf der Arbeitsfläche auslegen, die Füllung darauf verteilen und verstreichen. Die Crespelle aufrollen und nebeneinander in die vorbereitete Form legen.

- 6 Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Parmesan fein reiben. Die Tomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze entfernen. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, auf den Crespelle verteilen, leicht salzen und pfeffern. Mit Butterflockchen belegen und mit dem Parmesan bestreuen und die Crespelle im vorgeheizten Ofen (Mitte) 20–25 Min. backen.

- 7 Die fertigen Crespelle aus dem Backofen nehmen, mit den Tomaten auf Tellern anrichten, leicht mit Pfeffer übermahlen und servieren.

TAUSCH-TIPP

Der Teig reicht für acht größere oder 12 kleine Crespelle. Hervorragend schmecken die gefüllten Pfannkuchen auch mit **Mangold**. Dafür die Stiele abtrennen, waschen und in kochendem Salzwasser 2–3 Min. blanchieren. Die Blätter waschen, abtropfen lassen. Die Stiele klein würfeln, die Blätter hacken und weiterarbeiten wie für den Spinat beschrieben.

Für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 50 Min.
Ruhezeit 30 Min.
Backzeit 25 Min.
pro Portion ca. 815 kcal

Für den Teig:
250 g Mehl
300 ml Milch
125 ml Mineralwasser
4 Eier (M) · Salz
Für die Füllung:
600 g Blattspinat
1 Zwiebel
1–2 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
250 g Ricotta
Salz · Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
30 g Parmesan
500 g Tomaten
30 g Butter (in Flocken)

Außerdem:
Olivenöl für die Form

- 1 Für den Teig in einer Rührschüssel Mehl, Milch und Mineralwasser mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Eier und ½ TL Salz darunterrühren und den Teig 30 Min. ruhen lassen.
- 2 Für die Füllung den Spinat verlesen, putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen.
- 3 Den Spinat mit in den Topf geben und zugedeckt in 1 Min. zusammenfallen lassen. Den Spinat in ein Sieb abgießen, ausdrücken, grob hacken, in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.