Crêpes mit Schinken und Käse

Die beliebten Eierkuchen aus der französischen Küche in einer leckeren herzhaften Variante: Rezept für Crêpes mit Schinken und Käse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für den Teig

120 g	Mehl
2 Stk.	Eier
250 ml	Milch
25 g	Butter (geschmolzen)
1 Schuss	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Chilipulver

Für die Füllung

Nach Belieben	Goudakäse
Nach Belieben	Kochschinken

Zubereitung

1. Für die Crêpes mit Schinken und Käse zuerst die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Anschließend Milch, Mehl und Eier in eine Schüssel geben. Die zerlassene Butter zufügen und alle Zutaten gründlich verrühren. Den Teig für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Nach der Ruhezeit den Teig kurz durchrühren. Eine beschichtete Crêpe-Pfanne (oder gewöhnliche Pfanne) leicht mit Öl einpinseln und auf mittlere Temperatur erhitzen. Eine kleine

Teigportion von der Mitte aus in die Pfanne geben und verteilen, etwa 1 Minute anbacken lassen, vorsichtig wenden.

3. Jeweils eine Scheibe Schinken und Käse auf die Crêpes legen und nach Geschmack mit Chilipulver, Pfeffer und Salz würzen. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Crêpes aus der Pfanne heben und aufrollen. Mit Alufolie abdecken zum Warmhalten. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Schnell servieren.

Tipp

Die Crêpes mit Käse und Schinken sehen besonders schön aus, wenn man sie mit Tomaten oder Paprikastreifen und frischen Kräutern anrichtet.