Gratinierte Crepes-Rouladen

Ob als leckerer Snack für Zwischendurch oder als kulinarischer Leckerbissen auf dem Partybuffet - das Rezept für gratinierte Crepes-Rouladen kommt überall gut an!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,9 h

Foto: Chris Schaer

Zutaten

Für den Teig

200 g	Mehl
200 ml	Milch
200 ml	Wasser
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
Nach Belieben	Öl (zum Braten)
Nach Belieben	Käse (geriebenen, zum Bestreuen)

Für die Champignon-Schinken-Füllung

150 g	Champignons
150 g	Schinken
1 Bund	Petersilie
0.5 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
200 g	Ricotta

1 Stk.	Ei
50 g	Reibkäse
1 EL	Öl

Für die Crevetten-Zwiebel-Füllung

1 Bund	Frühlingszwiebeln
250 g	Crevetten
0.5 Stk.	Zwiebel
1 Spritzer	Weißwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Dille
200 g	Ricotta
1 Stk.	Ei
50 g	Reibkäse
1 Schuss	Öl

Für die Tomaten-Oliven-Füllung

80 g	Oliven
80 g	Tomaten (getrocknete)
1 Bund	Basilikum
0.5 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
200 g	Ricotta
1 Stk.	Ei
50 g	Reibkäse
1 Schuss	Öl

Zubereitung

1. Für **gratinierte Crepes-Rouladen** zuerst die verschiedenen Füllungen vorbereiten: Für die Champignons-Schinken-Füllung die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

2. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Schinken fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.

3. Champignons und Schinken dazugeben und anrösten. Mit Petersilie bestreuen, salzen und pfeffern. Alles gut verrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann mit Ricotta, Ei und Reibkäse vermengen.

4. Für die Crevetten-Frühlingszwiebel-Füllung die Frühlingszwiebeln putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen.

5. Frühlingszwiebeln und Crevetten dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein, Dill, Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen und mit geriebenem Käse, Ei und Ricotta vermengen.

6. Für die Oliven-Tomaten-Füllung das Basilikum waschen, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

7. Oliven und getrocknete Tomaten klein schneiden und mit Zwiebel, Knoblauch und Basilikum vermengen, dann mit Ricotta, Ei und Reibkäse mischen.

8. Für den Crepes-Teig Mehl mit Milch, Wasser, Eier, Salz und Pfeffer mischen. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und klein schneiden. In den Teig rühren.

9. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin portionsweise zu Crepes ausbacken. Die drei Füllungen gleichmäßig auf die Crepes verteilen und glatt streichen.

10. Jeden Crepes zu einer Roulade aufrollen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen.

11. Eine Auflaufform einfetten. Jede Roulade in vier gleich große Stücke schneiden und hochkant in die Form stellen. Mit geriebenem Käse bestreuen und ca. 25 Minuten überbacken. Herausnehmen und heiß oder lauwarm servieren.

Tipp

Am besten schmecken gratinierte Crepes-Rouladen zusammen mit einem frischen gemischten Salat.